



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

AŞURE

500 gr. Buğday veya yarma buğday (gendime)
1 su bardağı kuru fasulye
Yarım su bardağı nohut
Yarım su bardağı pirinç
1 çay bardağı kuru üzüm
10 adet kuru kayısı
10 adet kuru incir
Yarım su bardağı fındık
1 adet orta boy elma
1 adet orta boy portakal
4 adet karanfil
1,5 su bardağı toz şeker
5 su bardağı (1 lt) sıcak su
Süslemek için:
1 adet nar (taneciklerini ayırın)
Yarım su bardağı ince çekilmiş ceviz içi
1 yemek kaşığı tarçın

Bol suda yıkadığınız buğdayı derin bir tencereye alın. Üzerine üç parmak kalınlığı geçmeyecek şekilde su ilave edin ve orta ateşte haşlamaya başlayın.

Başka tencerelerde yıkanmış nohut ve kuru fasulyeyi sıcak su ilavesiyle orta ateşte haşlayın. Kuru kayısı ve incirleri küçük küpler halinde kesin ve yine ayrı kaplarda sıcak su ile haşlayın.

Portakal kabukları ve elmayı küçük küpler halinde doğrayın (portakalın posalı kısımlarını kabuklarından ayrı soymaya özen gösterin bu güzel bir koku katacaktır.)

Buğdayı tüpte sakın unutmayın ve arada bir karıştırın. Haşlanan diğer malzemelerin suyunu süzdükten sonra buğdayın tenceresine koyun ve aynı tencerede pişmeye başlayan bakliyalara 5 su bardağı sıcak suyu ekleyin.

Haşladığınız meyvelerin suyunu süzün ve aşure tencerenize alın. Soğuk suda yıkadığınız pirinci elma ve portakal kabuklarını ilave edin. Karanfil ve fındığı da ekledikten sonra karıştırarak 20 dakika daha pişirin.

Soğuk sütü kesilmemesi için aşure ile ılıştırın, tencereye dökün ve hızlıca karıştırın. Toz şekeri yavaş yavaş katıp, karıştırmaya devam edin.

Dibinin tutmaması için sıkça karıştırdığınız aşureyi kısık ateşte 30 dakika daha pişirin. Pişen aşureyi ocaktan alın, ılınması ve kıvam alması için bir kenarda bekletin.

Servis kaselerine aldığınız aşureleri nar ve tarçınla süsleyerek servis edebilirsiniz.

Not: Bakliyatları bir gece öncesinden ıslarsanız pişirme sürenizi kısaltacaktır. Süt ve pirinç kullanarak rengini beyazlaştırır ve berrak bir görüntü elde edersiniz. Normal buğday yerine yarma buğday (gendime) kullanabilirsiniz. Yaş incir koyarsanız rengini koyulaştıracaktır, kuru olmasına dikkat edin. Süslemek için nar, tarçın, kuş üzümü kullanabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:152726 • adı:Aşure • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:05.04.2025 - 00:07