



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE

<https://acunn.com>

İçerik için

250 gram buğday

4,5 litresıcak su

10 adet kuru kayısı(doğranmış)

900 gram toz şeker

10 adet karanfil

100 gram pirinç

1 adet portakal kabuğu (küçük küpler halinde doğranmış)

1 adet limon kabuğu (küçük küpler halinde doğranmış)

2 adetorta boy elma (soyulmuş, küp doğranmış)

4 yemek kaşığı kuru üzüm

1 su bardağı kuru fasulye

1 su bardağı nohut

1/2 su bardağı çiğ badem

2 yemek kaşığı kuş üzümü

1 avuç fındık

1 avuç ceviz

1 su bardağı su(bir cezvede karanfil ile kaynatmak için)

Süslemek için:

1 adet nar (ayıklanmış)

1/2 su bardağı toz antepfıstığı

1/2 su bardağı file antepfıstığı

5 adet kuru incir (dilimlenmiş)

2 yemek kaşığı tarçın

1 yemek kaşığı susam

1/2 su bardağı çiğ badem

1/2 su bardağı fındık

Bol suyla iyice ovalayarak yıkadığınız 250 gram buğdayı derin ve geniş bir tencereye aktarın, ardından üzerine 1 litre sıcak su ekleyin ve kapağını yarım kapatıp kısık ateşte yarım saat pişmeye bırakın.

Suyunu çeken buğdayın üzerine tekrar 1 litre su ekleyin ve 1 saat daha kısık ateşte buğdayı pişirmeye devam edin; 1 saat sonunda 100 gram pirinç, 1' er adet portakal ve limon kabuğu ile birlikte 1,5 litre su daha ekleyin ve ocağın altını kapatıp 3 saat oda sıcaklığında dinlenmeye bırakın.

Ortalama 3 saat oda sıcaklığında dinlenmiş olan karışıma 1 litre sıcak su ilave edin ve hemen ardından 2 adet soyulmuş küp doğranmış elma ve 4 yemek kaşığı kuru üzümü ekleyip karıştırın ardından 1 su bardağı haşlanmış nohut ve 1 su bardağı haşlanmış kuru fasulyeyi de karışıma ekleyin ve koyduğunuz malzemelerden sonra ara ara tahta kaşık ile karıştırmaya dikkat edin.

Yarım su bardağı çiğ badem, 2 yemek kaşığı kuş üzümü, 1'er avuç fındık ,ceviz ve 10 adet doğranmış kuru kayısıyı tencereye art arda ekleyin ve karıştırın.

900 gram toz şeker ve bir cezvede 10 adet karanfil ile kaynatmış 1 su bardağı suyu da tencereye ekledikten sonra kısık ateşte sürekli olarak karıştırarak yarım saat kadar pişirin ve ocağın altını kapatıp, aşureyi yaklaşık 2 saat ılımaya bırakın. Tabii bu iki saat içinde aşurenizi ara ara karıştırmayı ihmal etmeyin.

Aşure ılıdıktan sonra servis kaselerine kepçe yardımıyla aktarın, kaselere doldurduğunuz aşureleri antep fıstığı, nar, susam, çiğ badem kuru incir gibi dilediğiniz yemiş ve meyvelerle "süsleyip, üzerine tarçın serpiştirebilirsiniz.

Not: Elma ve portakal kabuğunu isteğinize göre aşure malzemesinin çeşitliliğini arttırmak ve hoş bir aroma vermesi adına kullanabilirsiniz. Aşure soğudukça ve bekledikçe daha da kıvamlanacaktır fakat ocaktan aldığınız aşurenin koyu olduğunu düşünüyorsanız kullanacağınız sıcak su miktarını arttırabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:152743 • adı:Aşure • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:07.04.2025 - 09:57