



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE

400 gr aşurelik buğday
125 gr kuru fasulye
125 gr nohut
150 gr kuru kayısı
200 gr kuru üzüm
150 gr kuru incir
1 çorba kaşığı portakal kabuğu rendesi
800 gr tozşeker
5 litre su
1 çorba kaşığı ayçiçeği yağı
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı gülsuyu
Dolmalık fıstık, kuş üzümü, ceviz içi, kıyılmış kuru kayısı, kıyılmış kuru incir, nar taneleri ve fındık

Buğdayı ılık, kuru fasulyeyi soğuk, nohudu ise ılık tuzlu suya bastırın. Sabaha nohudu, kuru fasulyeyi yıkayıp yumuşayınca kadar ayrı ayrı haşlayıp süzün. Nohutların ince kabuklarını çıkarın. Kuru kayısı ve kuru inciri fındık büyüklüğünde doğrayıp buğdayı yıkayarak süzün. Kuru üzümü ayıklayıp 10 dakika kaynatın, onu da süzün. Tencereye su, buğday ve ayçiçeği yağını koyun. Kaynayınca kısın ve ağır ateşte, kapağı kapalı olarak pişmeye bırakın. Dibi tutmasın diye arada karıştırın. Buğday yumuşayınca kapağı açın ve haşlanmış kuru üzümleri ilave ederek orta ateşte 5 dakika karıştırarak kaynatın. Hoş koku vermesi için portakal kabuklarını ilave edin. Nohut ve kuru fasulyeyi de katıp karıştırarak 5 dakika daha kaynatın. Kayısıları ve tozşekerini de ekleyin, sonra kaynayınca kadar karıştırmaya devam edin. Rengi beyazlaşsın diye süt ilave edin. Kıvamın koyu olmaması için az sıcak su ilave edebilirsiniz. Sonunda kuru inciri de kattıktan sonra 5 dakika karıştırarak kaynatıp ateşten alın. Üstünün kabuk tutmaması için arada karıştırmayı ihmal etmeden kapağı yarı kapalı durumdaki tencerede soğutun. Kıvam koyu ise az süt ilave edin. Kâselere boşalttıktan sonra soğuyup üstlerinin kabuk tutmasını bekleyin ve dilediğiniz gibi süsleyin.

