



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AŞURE

<https://www.aksam.com.tr>

12,5 su bardağı litre su  
500 gr. buğday  
350 gr. toz şeker (2 su bardağından iki parmak eksik)  
İçerisinde:  
2 su bardağı ayıklanmış ve haşlanmış nohut  
1,5 su bardağı haşlanmış fasulye  
100 gr. sarı üzüm  
8 adet kuru kayısı (minik doğranmış)  
100 gr. dolma fıstığı  
1 çay bardağı süt  
2 çorba kaşığı gül suyu  
Üzerini süslemek için:  
Şamfistik tozu  
100 gr. pıkan cevizi  
100 gr. turna yemişi (cranberry)  
Kuşüzümü  
Dolma fıstığı

Aşure tarifi için buğdayı ve nohutu bir gece önceden ıslatın. İki malzemeyi de çok iyi haşlayın. Buğdayı haşladığınız ilk suyu kullanmayın, rengini koyulaştırır. Fakat ikinci suyu kıvamı için kullanabilirsiniz. Haşlanan nohuta ve buğdaya diğer iç malzemeleri ve şekeri ilave edin. Tüm bu karışımı yoğun bir kıvam alıncaya kadar 30 dakika daha kaynatın. Daha sonra gül suyu ve süt ekleyerek ateşten alın. Kesinlikle nişasta veya un gibi yoğunlaştırıcı kullanmayın. Aşureyi servis kaplarına sıcakken kepçe yardımıyla paylaştırarak soğumaya bırakın. Soğuyan aşure kaplarının üzerini şamfistik tozu, pıkan cevizi, 100 gr. turna yemişi (cranberry), kuşüzümü ve dolma fıstığı ile süsleyin.

Not: Aşurenizi kaynarken içine ceviz ve incir ilave etmeyin. Rengini karartıyor. İsteğe bağlı olarak servis etmeden önce üzerine tarçın serpiştirebilirsiniz.



