



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞURE

Asurelik bugday 3 su bardağı
Pirinç ½ çay bardağı
Nohut 1 su bardağı
Kuru fasulye 1 su bardağı
Kuru kayısı 10-12 adet
Kuru üzüm 1 su bardağı
Fındık 1 su bardağı
Karanfil 5-6 adet
Toz seker 4 su bardağı
Tuz 1 çay kasiğı
Su 15 su bardağı (bakliyatları haslamak için) + 10 su bardağı (kaynar su)
Süslemek için:
Nar 1 adet
Yaban mersini 1 su bardağı
Ceviz 1 su bardağı
Fındık ½ çay bardağı
Tarçın 3 yemek kasiğı

Bir gece öncesinden nohut, kuru fasulye ve bugdayı ayrı ayrı kaselerde bol suda ıslatın.

Pirinçleri geniş bir kasede bol suda 1 saat bekletin.

Gurme Sef Çok Amaçlı Pisirici'yi Dödüklü Baklagiller moduna getirin. Bir gece önceden ıslattığınız nohut, kuru fasulye ve bugdayı sularından iyice süzdürerek hazneye koyun. Üzerine 15 su bardağı kaynar su ilave edin ve kapağını kapatarak 12 dakika pisirin.

Pisirme işlemi bitince Gurme Sef'in sogumasını bekleyin. Daha sonra buhar valfini açarak buharı tahliye edin ve ardından kapağı açın.

Pirinçleri 1-2 defa yıkayarak süzdürün ve haznenin içine ekleyin. Gurme Sef'i Kısık Ateste Pisirme 80 °C moduna getirin.

Ara sıra karıştırarak 45 dakika kapağı açık bir şekilde pisirin. Su eksildikçe kaynar suyunuzdan takviye yapın. Kuru kayısıları 8 parçaya kesin, fındıkları ortadan ikiye ayırın. Kuru kayısı, kuru üzüm, fındık, karanfil ve tuz ilave edin.

Yarım saat daha gerektikçe kaynar su ekleyerek pisirmeye devam edin. Sekerini ekleyip karıştırın. 5 dakika daha kaynattıktan sonra asureniz hazırdır.

Servis kaselerine aldığınız asurenizi nar, ceviz, yaban mersini, tarçın gibi malzemelerle süsleyerek servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:163920 • adı:Aşure • gönderen:Doctor • indirme tarihi:02.04.2025 - 09:41