



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE

Yarım kg. buğday
1 su bardağı nohut
1 su bardağı fasulye
Kayısı
Kuş üzümü
İncir
5-6 adet karanfilin suyu
4 su bardağı toz şeker
Üzeri için:
Ceviz
Üzüm
Nar
Dolma fıstığı
Tarçın
Fındık
Çiğ badem (ayıklanmış)
Hindistancevizi
Antepfıstığı tozu
Turna yemişi

Öncelikle malzemelerin taze ve kaliteli olmasına özen gösterelim.

Bir gün önceden buğday, nohut, fasulye, kayısı, üzüm ve incir ayrı ayrı kaplarda ıslatılır. (buğday ıslatılmadan önce kararmasın diye bir kaç su iyice yıkanır.)

Ertesi gün sadece bakliyatlar ayrı ayrı tencerelerde haşlanır.

Buğday için düdüklü tencereye çok su çektiği için yaklaşık 3 litre su konur.

Buğday iyice helme gibi olup suyu azalınca aynı tencereye haşlanmış suyu süzülmüş nohut ve fasulye varsa kabukları soyulup ilave edilir. (Bu üç bakliyat çok iyi haşlanmalıdır aksi takdirde şeker ilavesinde sertleşirler.)

Ardından ıslattığımız yemişler (kayısı, üzüm ve incir) suları süzülüp üzüm hariç ufak ufak aynı tencereye doğranır.

Karıştırılır ve kaynaması beklenir. Daha sonra yarım su dolu bir cezvede 4-5 karanfil kaynatılır ve sadece suyu aşure tenceremize dökülür.

Gül suyu ile arası hoş olmayanlara değişik bir aroma katıyor. Aslında bu suyu ölçülü dökersek aşure kıvamını da ayarlamış oluruz.

Ya da çok koyu bir kıvam olursa sıcak su ile seyreltebilirsiniz.

Son aşamada ise 4 su bardağı şeker katıp devamlı dibi tutmaması için eriyene kadar karıştırılır.

Şekerî kendi kararınıza göre koyarsanız istediğiniz tadı yakalarsınız.

3 bardakla başlayıp yavaş yavaş eklersiniz. Tüm malzeme birbiriyle özleşince aşuremiz olmuş demektir.

Önce sulu gibi gözükse de kaplara boşaltılıp soğuyunca kendini bulur ve boza kıvamına gelir.

Bu ölçülerden, fazla büyük değilse yaklaşık 30-35 kase çıkıyor.

Üzerinin süslemesi, yemişlerin çökmemesi için soğuduktan sonra yapılır.

Önce tarçın serpip, sonra da yukarıdaki yazılı malzemelerden sevdikleriniz ile süsleyebilirsiniz.

