



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AŞURE

Tülay Özseyhan

Yarım kg. buğday

1 su bardağı nohut

1 su bardağı fasulye

Kayısı, kuş üzümü, incir

5-6 adet karanfilin suyu

4 su bardağı toz şeker

Üzeri için:

Ceviz, üzüm, nar, dolma fıstığı, tarçın, fındık, istenirse kabuğu soyulmuş çiğ badem

Bir gece 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 tencerelede 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 süzölmüş nohut ve fasulye varsa kabukları soyulup ilave edilir.

(Bu üç bakliyat çok iyi haşlanmalıdır aksi takdirde şeker ilavesinde sertleşirler.) Ardından ıslattığımız yemişler (kayısı (10-15 adet) üzüm (bir avuç) ve incir (8-10 adet) suları süzölüp 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 dökölür. Benim gibi gül suyu sevmeyenler için değişik bir aroma katıyor. Aslında bu suyu ölçölü dökersek aşure kıvamını da ayarlamış oluruz. Ya da çok koyu bir kıvam olursa sıcak su ile seyretebilirsiniz. Son aşamada ise 4 su bardağı şeker katıp devamlı dibi tutmaması için eriyene kadar karıştırılır. Şekeri kontrollü koyarsanız 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 istediğiniz malzemelerle süsleyebilirsiniz.

