



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞURE

5 Litre Su (25 su bardağı),
850 gram tozşeker (5 su bardağı),
300 gram aşurelik buğday (2 su bardağı),
100 gram pirinç (1,5 kahve fincanı),
100 gram kurufasulye (yarım su bardağından biraz fazla),
50 gram kuru bakla (1,5 kahve fincanı),
100 gram nohut (yarım su bardağı),
150 gram kuru kayısı,
150 gram kuru üzüm,
100 gram kuru incir,
300 cc. süt (1,5 su bardağı),
3 adet karanfil,
1 kahve kaşığı zencefil,
2 çorba kaşığı portakal kabuğu rendesi,
2 çorba kaşığı buğday nişastası,
1 kahve fincanı gülsuyu.

Süslemek için:

Ceviz, dolma fıstığı, çam fıstığı, iç badem, kuşüzümü, kıyılmış kuru kayısı, nar taneleri, kuru incir, fındık, tarçın.

Bir gün önceden aşurelik buğday ve pirinci, üzerlerini örtecek kadar su koyarak bir gece bekletin. Aynı şekilde kuru fasulye, nohut ve baklayı da şişmesi için bir gece önceden ıslatın, iyice şişmiş olan buğday ve pirincin ıslama suyunu süzün ve büyük bir tene-cereye (10 litre hacminde olmalı) aktarın.

Üzerine 5 litre su koyarak önce harlı ateşte kaynatın ve sonra kısık ateşte kapağı kapalı olarak ve arada bir karıştırarak 4-5 saate yakın buğdaylar iyice yumuşayınca kadar kaynatın.

Diğer yandan da nohut ve fasulyeyi de ayrı ayrı tencerelerde yumuşayınca kadar haşlayın. Ilık haldeyken nohutun kabukları ayıklayın. Kuru üzümleri de aşureye katmadan 10 dakika kaynatın. Buğdaylar yumuşayınca sırası ile beşer dakika arayla rende portakal kabuğu, üzüm, nohut ve fasulyeyi son olarak ufak doğranmış kayısıları katarak devamlı karıştırın. Aşureye içinde şekeri eritilmiş sütü de katın. Şekerin erimesi ve aşureye yayılması için aşureyi karıştırın. Bu esnada nohutların fasulyenin aşure içinde fazla şişip erimemesine dikkat edin.

Aşure bu aşamada koyu görünümde olmamalıdır. Bu özellik aşure buğdayının su emmesine bağlı olduğundan fazla koyu görürseniz sıcak su veya süt ilave edebilirsiniz. Eğer aşure size göre fazla sulu görünüyorsa yarım su bardağında eritilmiş 2 çorba kaşığı buğday nişastasını karıştırarak aşureye katın ve kaynatmaya devam edin. Son olarak kuru incir koyun ve bir taşım kaynatın. Aşureyi ateşten alın. Kapağını aralayın.

Servis kaselerine alın ve soğuyup üzeri kabuk bağlayınca yukarıda yazılı malzemeler ile süsleyin.



Fotoğraf "tapik" tarafından gönderildi. 08.09.2020