



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## AŞURE

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

400 g aşurelik buğday  
100 g kuru fasulye  
100 g nohut  
50 g kuru üzüm, ayıklanıp yıkanmış  
4 litre su  
3 dilim portakal kabuğu, ince kıyılmış  
100 g kuru kayısı, küçük doğranmış  
800 g şeker  
6 adet kuru incir, küçük doğranmış  
1 tatlı kaşığı gül suyu, isteğe bağlı  
Sunum için:  
2 tatlı kaşığı tarçın  
100 g fındık veya ceviz içi, kabaca doğranmış  
30 g dolmalık fıstık  
30 g kuş üzümü  
60 g nar tanesi

Bir gece önceden aşurelik buğdayı, kuru fasulyeyi ve nohudu yıkayıp ayrı kaplarda ıslayın.

Ertesi gün, nohudu ve kuru fasulyeyi süzüp yıkayın. Ayrı ayrı tencerelerde yumuşayınca kadar haşlayıp süzün.

Nohutların kabuklarını çıkartın. Aşurelik buğdayı yıkayıp süzün.

Kuru üzümü ayrı bir kapta 10 dakika kaynatıp süzün.

Büyükçe bir tencereye 4 litre suyu ve buğdayı koyun. Su kaynayınca altını kısıp ağır ateşte, kapağı kapalı olarak pişmeye bırakın.

Buğday iyice yumuşayınca kapağını açın ve haşlanmış kuru üzümleri ilâve edip orta ateşte, yaklaşık 5 dakika, arada bir karıştırarak kaynatın.

Portakal kabuklarını ilâve edin. Sonra haşlanmış nohut ve kuru fasulyeyi de katıp sürekli karıştırarak yaklaşık 5 dakika daha kaynatın. Kayısıları ve toz şekeri de içine ekleyerek kaynayınca kadar sürekli karıştırmaya devam edin.

Aşure pişerken kıvamının koyu olmaması gerekir. Bu aşamada aşure akıcı ve suluca bir kıvamda değilse, bir miktar daha sıcak su ilâve edebilirsiniz. Buğdayın cinsi, suyunu çekmesini etkileyen bir faktördür; ne kadar su ekleyeceğinize buna bağlıdır.

En son kuru inciri de katıp yaklaşık 5 dakika karıştırarak kaynatın ve ateşten alın. Gül suyunu ilave edin.

Üstünün kabuk tutmaması için arada bir karıştırarak bir süre kapağı yarı kapalı durumda piştiği tencerede soğutun.

Kepçeyle servis yapılacak kaplara boşaltın. Soğuyup üstü kabuk tutunca tarçın, kuruyemiş, dolmalık fıstık, kuş üzümü ve nar taneleriyle süsleyerek servis edin.

Not: Aşureyi kâselere dağıtmadan önce haşlanıp soyulmuş kestane de ekleyebilirsiniz. Kuru inciri erkenden atarsanız aşurenizin rengi kararacaktır. Aşure, geleneksel olarak İslam takviminde birinci ay olan Muharrem ayının gününde yapılan bir nevi tatlı aştır. Bolluk ve bereket timsalidir. Bol miktarlarda yapıp komşular, arkadaşlar ve akrabalarla paylaşılır, evden eve gönderilir. Aşurenin temel malzemesi buğdaydır. İçine ayrıca tercihe göre pirinç, nohut, kuru fasulye, kuru bakla, gibi bakliyat ile kayısı, kuru üzüm başta olmak üzere kuru meyveler konur. İçine konan malzemelerin miktarı farklı inanışlara göre yedi, on iki veya kırk bir türlü olabilir. Üzeri kuş üzümü, fıstık, ceviz ve nar taneleri ile süslenir. Aşure, içine konan malzemelerin çeşitliliği ile Nuh'un efsanesine bağlanmış, bu yüzden yabancı dillerde Nuh'un tatlısı olarak anılagelmiştir. Aşure geleneği bugün bütün canlılığıyla yaşayan bir gelenektir, ayrıca aşure zamanı dışında da muhallebicilerde bulunan sevilen bir tatlıdır.

