AŞURE

2 su bardağı aşurelik buğday
Yarım su bardağı nohut
Yarım su bardağı kuru fasulye
1 yemek kaşığı dolusu köftelik bulgur
1 yemek kaşığı baldo pirinç
2 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı kuru üzüm
1 adet elma
1 adet portakal
10 adet kuru kayısı
2 su bardağı ılık süt
Daha fazla aşure için malzemeleri iki katına çıkarabilirsiniz.
Üzeri İçin;
Ayıklanmış nar taneleri
Ceviz
Fındık
Badem içi
Toz tarçın
Kuru incir
Kuru kayısı

Aşurelik buğday, kuru fasulye ve nohutu ayrı tencerelerde bir taşım kaynatın ve ertesi güne kadar kaynattığınız suda bekletin. Tencerelere çok fazla su ilave etmeyin. Sadece malzemelerin üzerini biraz geçsin yeter. Bu işlem ile malzemeleriniz yeterince şişecek ve yumuşayacaktır.
Bir gece beklettiğiniz aşurelik buğday, kuru fasulye ve nohutu, yeterince büyük bir tencereye aktarın. Üzerini 10 santim geçecek kadar su ilave edin. Kullanacağınız su mutlaka sıcak olmalıdır. Ocağı açın ve iyice kaynayana kadar pişirin. Malzemelerin yeterince yumuşadığından emin olun.
Aşure yapımının bu aşamasında pişirdiğiniz malzemelerin üzerine önceden yıkayıp süzdüğünüz bulguru ve pirinci ekleyin.
Biraz daha kaynattıktan sonra aşure malzemeleriniz arasında olan toz şeker ve kuru üzümleri eklemeye başlayın. Akabinde önceden küçük küpler halinde kestiğiniz kayısıları ilave edin. Bu şekilde 10 dakika daha pişirme işlemine devam edin.
Küçük küpler halinde kestiğiniz elma ve portakalları, ardından ılık sütü aşurenize ekleyin. Bu şekilde yaklaşık 30 dakika kadar pişirin.
Aşureniz koyu kıvamlı bir çorba gibi olmalıdır. Çok sıvı ya da çok koyu olmamalıdır. İstenilen kıvamı elde etmek için suyu çeken aşureye ara ara kontrollü olarak sıcak su ilave edebilirsiniz. Bu sayede kıvamını daima kontrollü şekilde koruyabilirsiniz.
Pişen aşurenizi soğuması için ocaktan alın. İlk soğuğu çıktıktan sonra kâselere pay edin.
Aşure süsleme işlemi için dilediğiniz malzemeleri kullanabilirsiniz. Tarifte verdiğimiz; nar, fındık, ceviz ve badem içini süsleme için tercih edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:173315 • adı:Aşure • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:20.05.2024 - 00:04