AŞURE

https://www.hasata.com.tr

500 g Hasata Manisa Aşurelik Buğday (geceden iyice yıkanmış bir taşım kaynatılmış ve suda bırakılmış)
250 g Hasata Kırşehir Koçbaşı Nohut (yumuşak haşlanmış)
250 g Hasata Derinkuyu Kuru Fasulyesi (yumuşak haşlanmış)
Yarım kahve fincanı Hasata Osmancık Pirinç (yıkanmış)
150 g sarı üzüm (suda beklemiş)
75 g doğranmış kayısı (suda beklemiş)
75 g doğranmış gün kurusu (suda beklemiş)
150 g kuru incir (suda beklemiş)
50 g kavrulmuş file badem
1-2 yemek kaşığı yıkanmış kuş üzümü
Yarım kg şeker (bu miktar arzuya göre ayarlanabilir)
1.5 su bardağı süzme bal
150 ml süt
Yarım portakal kabuğu rendesi
1 bütün elma
1 tarçın çubuğu
1 fiske tuz
5-10 tane karanfil
4-5 litre su
Üzeri için:
Ceviz
Fındık
Badem
Antepfıstığı
Nar
Tarçın

Hasata Aşurelik Buğday'ın üzerine geçecek kadar su, yıkanmış Hasata Osmancık Pirinç ve tuzu ekleyip ateşe koyun.
Kaynamaya başlayınca içine karanfilleri üstüne sapladığınız soyulmuş elmayı, elma kabuklarını ve tarçın çubuklarını koyup kaynamaya bırakın (isteğe göre daha sonra çıkarılabilir).
Buğday iyice açılıp helmelenmeye başladığında Hasata Kırşehir Koçbaşı Nohut'u ekleyin 10-12 dakika daha kaynatın.
Ardından Hasata Derinkuyu Kuru Fasulyesi'ni ekleyip birbiriyle özdeşleşene kadar 10 dakika daha kaynatın.
Kaynayan aşureye portakal kabuğunu ekleyin.
Sırasıyla 10'ar dakika arayla incir kayısı gün kurusu, üzüm ve kuş üzümünü de ekleyin ve iyice özdeşleşene kadar arada karıştırarak hafif ateşte kaynatın.
Bu aşamada elmaları, tarçın çubuklarını ve kabuklarını çıkarabilirsiniz veya daha aromatik olması için içinde bırakıp servis kaselerine alırken dikkatlice ayırabilirsiniz. Eğer çok koyulaşırsa ara ara kaynamış su ekleyin.
Yarım kg şekeri ekleyip iyice eriyene kadar 10 dk daha kaynatın.
Ardından balı ekleyin ve iyice özdeşleşene kadar kaynatın.
Kavrulmuş badem ekleyip iyice karıştırın. En son ılıştırılmış sütü de ekleyin ve karıştırın.
Ağır ateşte 7-10 dakika daha kaynadığında aşureniz servise hazır.
Geleneksel sunum için pamuk ile gül suyu sürülmüş tabaklara servis edebilirsiniz. Üzerini fındık, badem, ceviz, nar ve istediğiniz kuruyemişler ile süsleyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:174183 • adı:Aşure • gönderen:gül • indirme tarihi:18.05.2024 - 05:08