



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE

2 su bardağı buğday
1 su bardağı kuru fasulye
1 su bardağı nohut
2 su bardağı kuru kayısı
Yarım su bardağı sarı üzüm
15 adet kuru incir
Yarım çay bardağı kuş üzümü
2 adet portakalın rendelenmiş kabuğu
3.5 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı süt
Süslemek için:
1 su bardağı fındık
15 adet ceviz
1 adet nar
Tarçın
Antep fıstığı

Bir gece önce buğdayı ve kuru fasulyeyi sıcak suda ıslatıyoruz. Nohudu, içine tuz ilave edip sıcak suda ıslatıyoruz. Nohudun suyunu değiştirip bir saat haşlıyoruz. Kuru fasulyeyi de suyunu değiştirip 15 dakika haşlıyoruz. İncirleri doğrayıp suda haşlayıp suyunu süzüyoruz. Kuş üzümünü kaynatıp suyunu süzüyoruz. Kayısları doğrayıp iki su bardağı suda şişene kadar haşlıyoruz. Sarı üzümünü de, bir su bardağı suda şişene kadar haşlıyoruz. Buğdayı yıkayıp suyunu süzüyoruz. Buğdayı, haşlanmış nohudu ve haşlanmış kuru fasulyeyi düdüklü tencereye koyuyoruz. İçine yedi su bardağı su ilave edip 30 dakika haşlıyoruz. Sonra tekrar yedi su bardağı su ilave edip 15 dakika daha orta ateşte kaynatıyoruz. Toz şekerini ilave edip kaynatıyoruz. Aşure toplam 35 dakika kaynadıktan sonra sarı üzümünü ve suyuyla birlikte kayısları ilave ediyoruz. Aşure 50 dakika boyunca kaynadığında sütü, incirleri ve portakal kabuğu rendesini ilave edip karıştırıyoruz. Bir saat sonra üzümünü ilave edip ocaktan alıyoruz. Aşureyi kaselerine paylaşıyoruz.

Not: Sarı üzüm ve kayısları haşladığımız suyu atmayıp aşuremize ilave edersek, tadı enfes olur.

