



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE

<https://www.karaca.com>

1 su bardağı buğday
Yarım su bardağı nohut
Yarım su bardağı kuru fasulye
Yarım su bardağı kuru üzüm
Yarım su bardağı kuru kayısı
Yarım su bardağı kuru incir
1 su bardağı toz şeker
1 litre süt
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı vanilya
Aşure süsleme için de ceviz içi ve nar tanelerini kullanabilirsiniz.

Yapımda kullanılan en önemli malzeme buğdaydır. Genellikle haşlanıp pişirilerek eklenir. Yiyeceğe dokusal farklılık katmak için nohut kullanılır. Nohutlar da önceden haşlanarak tatlıya eklenir. Bazı tariflerde kuru fasulye de tatlıya eklenir. Haşlanmış kuru fasulyeler tatlıya ayrı bir renk katar. Doğal şeker olarak kuru üzüm tercih edilebilir. Kuru üzümler önceden suda bekletilerek yumuşatılır. Kuru incir sayesinde lezzetli bir tat ve kıvam elde edebilirsiniz. İncirler ufak parçalara kesilerek tatlıya ilave edilir. Yiyeceğe tatlılık ve renk katmak için kuru kayısı kullanılır. Kayısılar öncesinde ufak parçalara kesilir. Tatlının içinde çeşitli çerezler kullanılır ve ceviz en yaygın olanlarından biridir. İnce doğranmış cevizler tatlıya çitirlik katar. Karakteristik kokusunu ve tadını tarçın verir. Tarçın, tatlıya hoş bir aroma kazandırır. Tatlının daha tatlı olması için şeker katabilirsiniz. Şeker miktarı kişisel tercihe bağlı olarak ayarlanabilir. Kıvamını ve kremamsı dokusunu sağlamak için süt kullanılır. Süt, tatlıya ayrı bir dokunuş katar.

