



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1,5 su bardağı aşurelik buğday
1,5 su bardağı haşlanmış nohut
1,5 su bardağı haşlanmış kuru fasulye
1,5 yemek kaşığı pirinç
2 su bardağı toz şeker
120 gr kuru incir
120 gr kuru üzüm
120 gr kuru kayısı
80 gr fındık içi
1,5 tatlı kaşığı karanfil
4 litre sıcak su
1,5 su bardağı sıcak süt (300 ml)
1,5 çay bardağı su (185 ml) (karanfil için)

Aşurelik buğdayı iyice yıkayın ve büyük bir tencereye alın. Üzerine 4 litre sıcak su ekleyin ve bir gece boyunca bekletin.

Ertesi gün, buğdayı haşlayarak yumuşayınca kadar pişirin.

Haşlanmış nohut ve kuru fasulyeyi süzün ve buğdayın üzerine ekleyin. Birlikte kısık ateşte pişirmeye devam edin.

Pirinç yıkayıp, tencereye ekleyin. Pirinçler yumuşayana kadar pişirin.

Kuru incir, kuru üzüm ve kuru kayısıları küçük küpler halinde doğrayın. Üzerlerine kaynar su döküp 10 dakika bekletin, sonra süzün.

Süzülen kuru meyveleri tencereye ekleyin.

1,5 çay bardağı su içinde karanfili kaynatın. Daha sonra suyu süzerek karanfilleri çıkarın ve suyu aşureye ekleyin. 2 su bardağı toz şekeri ve 1,5 su bardağı sıcak sütü tencereye ekleyin. Şeker tamamen eriyene kadar karıştırın.

Fındık içini ekleyin ve aşurenin kıvamı koyulaşana kadar kısık ateşte pişirmeye devam edin. Aşure koyulaşmaya başlayınca ocağın altını kapatın.

Aşureyi kaselere paylaşın ve oda sıcaklığına gelene kadar bekletin. Üzerini isteğe bağlı olarak ceviz, tarçın, nar taneleri veya kuru meyvelerle süsleyerek servis edebilirsiniz.



