



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE

- 2-3 bardak şeker
- 1/2 bardak nohut
- 1/3 bardak kuru fasulye
- 4-5 tane kuru incir
- 3-4 çorba kaşığı kuş üzümü
- 2 bardak dövülmüş aşure buğdayı
- 1/4 bardak çekirdeksiz üzüm
- 1/2 bardak ceviz içi
- 1/3 bardak fındık içi
- 2-3 kahve kaşığı tarçın

Buğdayı fasulyeyi, nohutu ve üzümü yıkayıp ayrı kaplarda akşamdan ıslanmaya bırakınız.

Aşureyi pişireceğiniz zaman buğdayı 15 bardak suyla büyükçe bir tencerede ateşe koyunuz.

Kaynamaya başlarken üzerinde biriken köpüğü bir süzgeçle alıp kapağını örtünüz.

Bir yandan da fasulyeyi, nohutu ayrı kaplarda pişinceye kadar haşlayınız.

Buğdayı ağır ateşte, karıştırmaksızın aralıksız olarak kaynatmak suretiyle taneleri kaybolacak derecede ezilinceye kadar pişiriniz, (4-5 saat).

Buğdayın suyu un çorbası kıvamından hafif suluca bir koyuluğa gelince şekeri, nohutu ve fasulyeyi atınız.

Bir kaç taşımada bununla kaynatıp, ateşten aldıktan sonra fındığı, üzümü, zarlari soyulmuş ceviz içini ve fındık büyüklüğünde doğranmış inciri atınız.

Arzu ettiğiniz kaplara koyup, soğuduktan sonra üzerini kuş üzümü, mevsimi ise nar tanesi ve kıyılmış yeşil fıstık ile süsleyiniz.

Sofraya alırken isterseniz tarçın ve gül suyu da serpebilirsiniz.



Fotoğraf "tapik" tarafından gönderildi. 08.09.2020