



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE

Malzeme

- 2 bardak aşurelik buğday
- 15 bardak su
- ½ bardak nohut
- ½ bardak kuru fasulye
- 3 çorba kaşığı kuru üzüm
- 3 çorba kaşığı çam fıstığı
- 3 bardak şeker
- 3 incir
- 6 kayısı
- Üzeri için (arzuya göre):
- Ceviz
- Badem
- Kuş üzümü
- Nar
- Şam fıstığı

Hazırlanışı

Bir gece önceden buğday, nohut, fasulye ve kuru üzümü ayrı ayrı kaplarda ıslatın.

Aşure yapılacağında, buğdayı 15 bardak suya koyup, ağır ateşte, iyice ezik ve yumuşak bir hal alana kadar 5 saat süreyle pişirin.

Ayrı kaplarda nohut ve fasulyeyi de pişirin. Buğday koyulaşınca, toz şeker, süzölmüş nohut ve fasulyeyi de ilave edin.

Birkaç taşım kaynattıktan sonra, çam fıstığı, kuru üzüm, küçük doğranmış incir ve kayısıları katın. Birkaç kez karıştırıp, ateşten alın.

Servis kâselerine bölün. Üzerine çekilmiş ceviz, badem, şam fıstığı, üzüm ve narla süsleyin.

NOT: Aşuredaki buğdayın 5 saat ve iyice ezik şekilde pişirilmesinin nedeni; buğdayın içindeki nişastanın ortaya çıkması ve jölemsi yapının oluşması içindir. Aksi takdirde yapı istenilen kıvamda olmadığı için arzu edilmeyen buğday kokusu açığa çıkacaktır.

[ML® Aşure için tıklayın](#)