



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

AŞURE

400 gr. aşurelik buğday
125 gr. kurufasulye (küçük taneli)
125 gr. nohut
150 gr. kuru kayısı
200 gr. kuru üzüm
150 gr. kuru incir
1 çorba kaşığı portakal kabuğu rendesi (tepeleme)
800 gr. toz şeker
5 litre su
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı gülsuyu (isteğe bağlı).
Süsleme malzemesi:

Dolmalık fıstık, kuş üzümü, ceviz içi, kıyılmış kuru kayısı, kıyılmış kuru incir, nar taneleri, fındık.

Bir gece önceden aşurelik buğdayı ılık suya, kurufasulyeyi soğuk suya, nohutunu da ılık tuzlu suya basın. Ertesi gün, nohutunu ve kurufasulyeyi süzüp yıkayın, ayrı ayrı tencelerinde yumuşayınca kadar haşlayıp süzün. Nohutların ince kabuklarını çıkartın. Kuru kayısı ve kuru inciri fındık büyüklüğünde doğrayın. Aşurelik buğdayı yıkayıp süzün. Kuru üzümü ayıklayıp yıkayın ve ayrı bir kapta 10 dakika kaynatıp süzün. Büyükçe bir tencereye 5 litre suyu, buğdayı ve 1 çorba kaşığı ayçiçek yağın koyun. Su kaynayıncaya altını kısıp ağır ateşte, kapağı kapalı olarak pişmeye bırakın. Dibini tutmaması için arada sırada karıştırın. Buğdaylar iyice yumuşayıncaya kapağını açın ve haşlanmış kuru üzümleri ilave edip orta ateşte, yaklaşık 5 dakika, arada bir karıştırarak kaynatın. Rendelenmiş portakal kabuklarını, haşlanmış nohut ve kurufasulyeyi de ilave edip sürekli karıştırarak yaklaşık 5 dakika daha kaynatın. Daha sonra kuru kayısıları ve toz şekeri ekleyin, kaynayıncaya kadar sürekli karıştırmaya devam edin ve sütü ilave edin. Aşure pişerken kıvamının koyu olmaması gerekir. Bu aşamada, aşure suluca bir kıvamda değilse, bir miktar daha sıcak su ilave edebilirsiniz. Son olarak kuru inciri de katıp, yaklaşık 5 dakika karıştırarak kaynatıp ateşten alın. Üstünün kabuk tutmaması için arada bir karıştırarak, bir süre kapağı yarı kapalı bir durumda piştiği tencerede soğutun. Kıvamı koyu ise biraz süt ilave edip karıştırın. Bu aşamada içine kesinlikle su koymayın. Servis yapılacak kaplara alın ve soğuduktan sonra üzerini süsleyin.

Not: Nuh Peygamber'e atfedilen "tufandan sonra, kalan tüm erzakı birbirine karıştırarak yaptığı tatlı" öyküsü doğrusu eğer, aşureye "yeryüzünün bilinen en eski tatlısı" demek de mümkün... Değişik malzemelerle, farklı vesilelerle de olsa, yalnız Hıristiyan ve Müslümanların değil, Nuh Peygamber'in topraklarında yaşayan gelmiş geçmiş tüm toplulukların mutfağında hiç kuşkusuz aşurenin özel bir yeri oldu. Herkesin kendine göre bir üslubu var. Kimi 40 çeşit erzak koyuyor, kimi ılık, kimi soğuk yiyor, Ermeniler ise asla fasulye, nohut kullanmıyor ve "anuşabur" olarak adlandırıyor.

[ML® Aşure için tıklayın](#)



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 02.08.2015