



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE

250 gr aşurelik buğday
3 bardak toz şeker
1,5 kahve fincanı pirinç
100 gr iç ceviz
100 gr kuru kayısı
100 gr çekirdeksiz kuru üzüm
100 gr incir
50 gr kuru fasulye
50 gr kuru bakla
50 gr nohut
100 gr iç badem
25 gr çam fıstığı
25 gr kuşüzümü
750 gr süt
1 kahve fincanı gül suyu

Büyük bir tencereye aşurelik doğulmuş buğday pirinç ve su konulduktan sonra bir gün bekletilir. Ertesi gün, tenceredeki su dökülür ve ölçülere göre yeniden su konulur ve tencere ateş üzerinde 6 saat pişirilir. Bir süzgeçle sular süzülür. Buğday ve pirinçlerin üzeri bir tahta kaşıkla bastırılarak elekten geçenler bir kaba aktarılır, elekten kalanlar ise atılır. Elekten geçen buğday ve pirincin özlü suyunun 12-13 bardak gelmesi gerekir. Gelmezse su katılır ve büyük bir tencereye alınır. Buna toz şeker ve süt ilâve edilerek orta ısıdaki ateşte karıştırmak suretiyle şeker eritilir ve iki taşım kaynatılır. Bir gece, suda yatırılmış ve haşlanmış kuru fasulye, kuru bakla, nohut, ayıklanıp yıkanmış çekirdeksiz üzüm, kuş üzümü, küçük küçük doğranmış kuru kayısı, doğranmış kuru incir, çam fıstığı, iç kabukları biraz kaynatılmak suretiyle ayıklanmış iç badem, dörde bölünerek ayıklanmış iç ceviz ve gülsuyu ilâve edilerek 15 - 20 dakika kaynatılır. Sonra tencere ateşten indirilir aşure kâselere kepçe ile alınır ve iyice soğuduktan sonra üzerleri nar taneleri, badem, ceviz, antepfıstığı ve fındıkla süslenerek servis yapılır.

