AŞURE

1,5 su bardağı aşurelik buğday (akşamdan ıslatılmış)
1/2 su bardağı nohut (akşamdan ıslatılmış)
1/2 su bardağı kurufasulye (akşamdan ıslatılmış)
1/2 su bardağı kuru üzüm
7-8 kuru incir
1 orta boy havuç
10-15 kuru kayısı
1 su bardağı iri dövülmüş fındık
2 su bardağı şeker
1-2 çorba kaşığı nişasta
1 portakal kabuğu rendesi
1 su bardağı yerfıstığı
1 tatlı kaşığı tarçın
Gülsuyu ve nar taneleri (arzuya göre)
2 orta boy elma (arzuya göre)
1 orta boy portakal
1 portakal kabuğu

Buğdayı, nohut ve fasulyeleri birkaç su yıkayıp suyunu süzelim. Aşurelik buğdayı kaynar su ile akşamdan ıslatalım. Ayrı kaplarda nohut ve kurufasulyeyi de soğuk su ile akşamdan ıslatalım. Ertesi gün nohut ve fasulyelerin ıslatma sularını süzüp basınçlı bir tencerede, üzerlerini 2 parmak aşacak kadar soğuk su ilave ederek ayrı ayrı haşlayalım. Buğdayları basınçlı bir tencerede, üzerini 4 parmak aşacak kadar sıcak su ile iyice yumuşayana dek haşlayalım. Haşlanan buğday, nohut ve fasulyeleri bir tencereye alalım. Üzerlerine yeterince sıcak su ilave edelim. (Bakliyatlara piştikten sonra soğuk su ilave ederseniz çok zor pişer.) içine şekeri, tavla zarı iriliğinde doğranmış portakal kabuğunu, havucu, kayısı kuru üzümü ilave ederek ağır ateşte aşure, özleşip kıvamlanana dek arada bir karıştırarak kaynatalım. (Bu arada suyu veya şekeri az gelirse azar azar sıcak su ve şeker ilave edelim.) Aşureyi ateşten almadan 5 dakika önce 1-2 çorba kaşığı nişastayı, 1/2 su bardağı ile ezerek ilave edelim. Elmayı ve portakalı soyup küçük küpler halinde doğrayarak küçük doğranan incirleri ilave edelim. Aşureyi sürekli karıştırarak bir taşım daha kaynatıp ateşten alıp, içine fıstıkiları ilave ederek kâselere boşaltalım. Üzerine fındık, taçın, nar taneleri serpip arzuya göre gülsuyu gezdirerek soğuk veya sıcak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:41835 • adı:Aşure • gönderen:korel • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:57