



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE

1/2 kg aşurelik buğday
2 su bardağı kuru fasulye
2 su bardağı nohut
2 kilo tozşeker (Miktarı damak zevkinize göre ayarlayın)
150 g kuru kayısı
150 gram kuru incir
100 g çekirdeksiz kuru uzum
50 g kuş üzümü
50 g dolmalık fıstık
1 portakalın kabuğu
15 adet karanfil
2-3 çorba kaşığı gülsuyu
Su
Üzeri için:
Ceviz içi
Fındık içi
Nar
Tarçın
Doğranmış kuru incir

Bir gece önceden aşurelik buğday, kuru fasulye ve nohutu iyice yıkayın ve ayrı kaplarda oda sıcaklığındaki suyla ıslatın.

Bu üç malzemeyi ayrı tencerelerde, ıslattığınız suyu boşaltmadan ve üzerine su ilave ederek yumuşayınca kadar pişirin.

Aşureyi pişireceğiniz tencereye pişmiş buğday, kuru fasulye ve nohutu aktarın. Üzerine doğranmış kuru kayısı, kuru incir (inciri biraz geç atarsanız kararmasını engellersiniz) kuru üzüm, kuş üzümü, dolmalık fıstık, doğranmış portakal kabuğu ve karanfilleri ekleyin. Karanfilli cezve içerisinde kaynatıp sadece suyunu da ekleyebilirsiniz.

Eğer ki gülsuyu olmadan aşure oimaz dersanız 2-3 çorba kaşığı da gül suyu ekleyin. Suyu azaldıysa sıcak su ilave edin. Arada karıştırarak pişirin. Kuru kayısı ve incirler yumuşamaya başladığında toz şekeri ekleyin ve karıştırın. Yaklaşık 30 dakika koyulaşıp kıvama gelinceye kadar kaynatın. Ocağı kapatın.

Kâselere boşaltıp üzerini istediğiniz malzemeyle süsleyin.