



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE

1/2 kg buğday
1 çay fincanı pirinç
250 gr kuru ceviz
250 gr kuru fasulye
150 gr pilav fıstığı
250 gr nohut
1 kg toz şeker
3 limon
60 gr kuşüzümü

Pirinç ve buğdayı ayıklanıp yıkayın. Tencereye koyup, üzerini üç-dört parmak aşacak kadar su ilave edin, tencerenin kapağını kapatmadan, ateşe koyun. Kanştırarak beş dakika pişirip, ateşten alın. Üzerine de sıkıca bir bez örtüp sıcak bir yerde, bir gece bekletin. Nohut ve fasulyeleri de yumuşayınca dek haşlayın. Bekleyip kabarmış olan pirinç ve buğdayları biraz sıcak su ilavesiyle ateşe koyup kapaksız olarak kaynatın. Dibinin tutmamasına özen gösterin, sürekli tahta bir kaşıkla karıştırın. Bir süre sonra altını biraz kısıp, kabuklan soyulmuş nohut ve fasulyeleri katın. Ağır ateşte pişmeye devam ederken, karıştırma bir kg şekeri de ilave edin. Ateşten almaya yakın limonları da rendelenip aşureye katın ve bir iki taşım daha kaynatın. Son olarak, arzuunuza göre ateşten almadan bir fincan gül suyunu ilave edebilirsiniz. Soğumadan kaselere koyup kaldırın. Fındık ve cevizi kavrup çekin, biraz pilav fıstığını kavurun, kuş üzümünü de ayıklanıp hafifçe çevrin. Bunları ayrı ayrı kaplarla, servis yaparken aşurenin üzerine serpmek için sunabilirsiniz.



Fotoğraf "türkan hanım" tarafından gönderildi. 24.09.2020