



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## AŞURE

250 gram aşurelik buğday, (1,5 bardak)  
100 gram pirinç (1.5 kahve fincanı)  
7500 gram su, (30 bardak)  
750 gram süt (3 bardak)  
50 gram kuru fasulya  
750 gram toz şekeri (3 bardak)  
50 gram kuru bakla  
50 gram nohut  
100 gram ceviz içi  
100 gram sultani üzüm  
100 gram incir  
25 gram beyaz fıstık  
25 gram kuş üzümü  
100 gram iç badem  
1 kahve fincanı gülsuyu

Bir tencereye 1,5 bardak aşurelik dövülmüş buğday, 1,5 kahve fincanı pirinç ile üstlerini iyice kaplıyabilecek kadar su doldurduktan sonra bunları ertesi güne kadar su içinde bırakmak suretiyle buğdayların şişmesini temin etmelidir.

Ertesi gün, buğday ve pirinçlerin, içinde ıslanmış suyu dökerek buna 30 bardak yeni su ilâve etmeli ve buğdaylar pişirte iyice yumuşak bir hâl alıncaya kadar bunları ortadan daha az hararetteki ateşte aşağı yukarı 6-7 saat pişirmeli sonra da buğdayların içinde piştiği su ile birlikte bir süzgeç veya ince delikli bir kalbura dökerek haşlanarak iyice yumuşak bir hâl almış olan buğday ve pirinçlerin üstlerine tahta kaşıkla iyice bastırarak ve sürtmek suretiyle, buğday özleri ezilerek püre halinde süzgeç veya kalburdan geçmesini temin etmeli (elek üstünde kalan buğday posalan kullanılmaz atılır) sonra da süzgeçten geçirmiş olduğumuz bu buğday özlü suyu iyice bir karıştırdıktan sonra ölçmelidir. (Süzgeçten geçirmiş olduğumuz buğday özlü su, aşağı yukarı 12-13 bardak (3 litre veya 3.350 litre) arasında olması icabettiğinden bu suyu ölçmek lazımdır. Bu miktardan daha az gelen suya bir miktar daha su ilave ederek 12 bardağa tamamlamalıdır. Bu miktardan fazla ise, bir müddet kapaksız kaynatarak 12-13 bardağa indirmek icabeder.)

Sonra süzgeçten geçirmek suretiyle elde edilen bu 12 bardak buğday özlü suya, 3 bardak toz şekeri ile 3 bardak da süt ilave ederek orta hararetteki ateşte karıştırmak suretiyle şekerin erimesini temin etmeli sonra da süt ve şekerli buğday suyunu düğün çorbasından daha az koyulukta bir kıvama gelinceye kadar ancak bir iki taşım kaynatmalıdır.

Sonra az koyulmuş bu sütlü ve şekerli buğday suyuna, bir gece evvelinden suda yatırılmış sonra da yumuşayıncaya kadar haşlanmış 50 gram kuru fasulya, 50 gram kuru bakla, 50 gram nohut ile ayıklanmış ve yıkanmış 150 gram sultani üzüm, 25 gram kuş üzümü, küçük kesilmiş 100 gram kuru kayısı, yine küçük kesilmiş 100 gram kuru incir, 25 gram beyaz fıstık, bir miktar suda bir taşım kaynatmak suretiyle iç kabukları soyulmuş 100 gram iç badem, küçük parçalara ayrılmış 100 gram iç ceviz ve bir kahve fincanı da gül suyu ilave ederek bunları ancak bir taşım daha kaynatarak tencereyi ateşten almalı ve aşureyi derhal kaselere taksim etmeli ve iyice soğuduktan sonra üstlerini, badem, ceviz ve nar ile süslemeli ve servis yapmalıdır.

Not: Aşurenin daha beyaz olmasını isteyenler, içine hiç bir malzeme atmamalı, ancak aşure soğuduktan sonra bu malzemeyi üstüne koymalıdır. Fakat o takdirde bu aşureye, haşlanmış nohut, bakla ve fasulya konmaz.



Fotoğraf "seb-i yelda" tarafından gönderildi. 24.09.2017