



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE

Dilek Girgin

2 Su Bardağı Aşurelik Buğday
1 Su Bardağı Nohut
1 Su Bardağı Süt
1 Adet Portakal Kabuğu Rendesı
1 Su Bardağı Kuru üzüm
1.5 Su Bardağı Kuru Kayısı
1.5 Su Bardağı Kuru incir
3/4 Su Bardağı Fındık
3/4 Su Bardağı Nar Tanesi
3/4 Su Bardağı İri Dövülmüş Ceviz
1/2 Su Bardağı Kuş üzümü
2 Çorba Kaşığı Tarçın
1/2 Çay Kaşığı Tuz
10 Su Bardağı Sıcak Su
1 Su Bardağı Kuru Fasulye
3 Su Bardağı Toz Şeker

Buğdayı, nohudu ve kuru fasulyeyi ayrı ayrı kaplarda akşamdan suya koyalım. Ertesi gün yine ayrı kaplarda haşlayalım, sularını süzdürelim, nohudun kabuklarını çıkaralım. 10 su bardağı sıcak suya haşlanmış buğdayı, nohudu, kuru fasulyeyi katalım ve pişmeye bırakalım. Ardından toz şekeri ve tuzu ekleyip karıştıralım. Bu arada küçük küçük doğranmış incirleri ve kayısıları ayrı kaplarda haşlayalım. Aynı şekilde kuru üzümü de sıcak suda bekletelim veya haşlayalım. Sularını süzdürelim.

Pişme işleminde son 15-20 dakikaya girildiğinde kuru üzümleri ve kayısıları aşureye katalım. Sütü ilave edelim. Son 5 dakikaya girildiğinde ise portakal kabuğu rendesini ve incirleri katalım. Ocağın altını kapatıp aşureyi ılınmaya bırakalım.

İstedğimiz ebatta kâselere aşureyi paylaştıralım. Üzerlerine tarçın serpelim. Nar taneleri, kuş üzümleri, fındık ve cevizle süsleyelim. Aşuremiz servise hazır.

