AŞURE (ŞANLIURFA)

https://www.urfaurfa.com

Aşurelik buğday
Haşlanmış kuru fasulye
Haşlanmış nohut
Kuru incir
Kuru kayısı
Kuru üzüm
Şeker
Ceviz
Tarcın
Nar
Bir tutam tuz

Aşurelik buğdayı buğdaylar patlayıp suyunu koyulaştırmaya başlayana kadar ara sıra karıştırarak pişirin. Suyu azaldıkça içine kaynar su ilave edin. Daha sonra önceden ayrı ayrı haşlanmış nohut ve fasulyeyi(çünkü fasulye ile nohutun haşlama süreleri aynı değildir) tencereye ilave edip pişirmeye devam edin, tabi ki karıştırmaya da. Bir tarafta incirleri ve kayısıları isteğe göre 2-4'e kesin, narları ayıklayın.
Aşure tenceresinin dibi hafiften tutmaya başladığı zaman aşure kıvama gelmiştir. Kuru incir, kayısı ve üzümü ilave edin 10-15 dk. daha pişirin. Daha sonra damak tadınıza göre şeker ilave edin, biraz şekerli olursa iyi olur, çünkü soğuyunca nohutlar ve fasulyeler şekerini çekeceği için tam istediğiniz lezzeti bulacaktır. Bu arada pişirirken içine bir tutam da tuz koyarsanız daha lezzetli olur.
Servis tabaklarına aldığınız aşurelerin üzerine tarçın serpip ceviz, fındık, nar ile süsleyin.(evde ceviz ve fındık yorsa ben susam ve hindistancevizi ile süslüyorum).
Bu sefer içine turunç kabuğu da koydum (Antalyada turunç reçeli yaparken rendelediğimiz turunç kabuklarını şekerle karıştırıp bir kavanoza koymuştum, çaya keke birer parça koyuyorum) hoş bir lezzet ve koku versin diye.

Fotoğraf "bıdık bey" tarafından gönderildi. 04.09.2020