



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEZZETLİ AŞURE YAPMANIN PÜF NOKTALARI

Yapılan her yemek ya da tatlılarda bazı püf noktalarına sadık kalınarak hazırlandığında çok daha güzel sonuçlar alınabiliyor. Aşure yapmanın da bazı önemli püf noktaları var.

Aşure yapımında kullanılan bakliyatlar için uygulanabilecek bazı püf noktaları ile başlayalım. Aşure yapımında önem verilmesi gereken noktalardan biri hazırlanırken kullanılacak bakliyatların bir gece önceden suda bekletilmesi. Böylelikle ayrı ayrı sulara dinlenmeye bırakılan bakliyatlar içindeki gazlarını salınması sağlanıyor. Ayrıca aşurenin pişirme süresi oldukça kısalıyor ki, malzemelerin iyi pişmiş olması oldukça önemli. Ayrıca suda bekletilmiş bakliyatlar aşure pişirilecek tencereye eklenmeden önce iyice süzölmüş olmalı. Aşure yapılacak gün, hepsinin pişme süresi farklı olduğundan dolayı bakliyatlar ayrı ayrı pişirilmeli. Haşlanan bakliyatlar hiç suyu kalmayacak şekilde süzölmeli ve aşureye eklenmeli. Bakliyatlar ne kadar iyi süzölürse, o kadar berrak bir aşure elde edilir.

Diğer dikkat edilmesi gereken bir konu kesinlikle her aşamada iyi su kullanılması. Malzemeler arasında yer alan kuru incir, kuru kayısı ve sapları ayıklanan kuru üzüm ayrı ayrı kaplarda kısa süre haşlanmalı.

Aşure yaparken mevsim meyveleri ve yemişleri kullanılabilir. Buradaki püf nokta şudur; aşure içerisinde kullanılan kuru meyveler aşure pişirilirken tencereye en son atılmalıdır. Bunun sebebi incir, ceviz ve diğer kuru meyvelerin aşurenin rengini karartma riski. Bu sorunu ortadan kaldırmak için uygulanabilecek en iyi püf noktası ise inciri farklı bir tencerede haşlayıp aşureyi kapattıktan sonra içine eklemek. Bu sayede incirler renklerini çok fazla vermeyecektir.

Bir diğer önemli püf noktası ise; aşureyi pişirmek için büyük bir tencere seçmek olacaktır. Malzemeler eklendikçe tencereye yer daralacaktır. Bu nedenle tencere boyutu da önemli.

Mutlaka akıllarda tutulması gereken bir püf noktası daha var. Aşurenin rengi eğer koyu olduysa içine koyabileceğiniz çok az süt aşureye kıvam vermekle kalmaz, rengini de açar.

İsteğe bağlı olarak karanfil ve gül suyu da aşureye konabilir. Aslında aşureye lezzet katan ve güzel kokmasını sağlayan gül ve karanfil kokusudur. Bir cezvenin yarısına kadar su doldurulduktan sonra içine üç adet karanfil atıp, iyice kaynatılarak aşurenin altının kapanmasına yakın gül suyu ile birlikte dökülebilir.

Aşureyi nasıl bir kaseye koyduğunuz da önemli bir detay. Lezzeti kadar, sunum şekli de yapılan tüm yemekleri ve tatlıları bir adım daha öne çıkartır. Porselen kaseler kullanmak en ideali. Aşure servis edilirken porselen kaselerde sunmaya özen gösterilmeli. Komşulara dağıtacağınız aşureler için alternatif olarak alüminyum tatlı kasesi kullanabilirsiniz.

Aşureyi saklama kısmı da önemli bir detay. Aşure yenilinceye kadarki saklanma süresinde mutlaka üstü kapalı tutulmalı. Üstü açık bir şekilde bırakılan kaselerdeki aşure, dolaba konduğunda üzeri kuruyabilir. Ayrıca dolaptaki diğer kokuların aşureye geçmesi de söz konusu. Bu yüzden aşurenin üzeri streç bir film veya kapakla kapatılmalıdır.



© lezzetler.com tarif no:166009 • adı:Lezzetli Aşure Yapmanın Püf Noktaları • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:07.04.2025 - 11:30