



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞURE YAPIMININ PÜF NOKTALARI

Buğday, nohut, fasulye gibi kuruyemişlerin miktarını iyi ayarlayarak kıvamı kontrol edebilirsiniz. Kuruyemişleri ve kuru meyveleri önceden suda bekletin. Bu şekilde yumuşamasını sağlayarak aşurenin içinde daha iyi pişmelerini sağlayabilirsiniz.

Tatlı kaynarken zaman zaman karıştırarak ve karıştırırken de oldukça dikkat ederek malzemelerin yanmasını ve yapışmasını engelleyebilirsiniz. Şekerin tamamını eklemek yerine önce az bir miktarını ekleyin, tadını kontrol edin ve ihtiyaç duyarsanız daha fazlasını ekleyin. Sütü de aşamalı olarak ekleyerek miktarını ayarlayabilirsiniz. Kaynattıktan sonra ocaktan almadan karıştırmayı bırakın ve biraz dinlendirin. Böylece malzemelerin birbiriyle daha iyi uyum yakalamasını sağlayabilirsiniz. Soğuması için oda sıcaklığında bekletin ve ardından buzdolabına kaldırın. Soğuduktan sonra üzerini istediğiniz şekilde süsleyebilirsiniz.

Aşurenin içine incir ekledikten sonra tencereye bir miktar süt ekleyerek tatlının rengini açabileceğinizi unutmayın. Böylelikle hem kremamsı bir kıvam yakalar hem de açık ve hoş bir renk elde edersiniz.

Tatlının içine karanfil eklemek istiyorsanız aşureyi pişirmeden hemen önce, az miktarda karanfilli 1 fincan suyun içinde kaynattıktan sonra bu işlemi gerçekleştirebilirsiniz. Bu tatlıyı yaparken bu faktörlere dikkat ederek lezzetli bir sonuç elde edebilirsiniz.

Buğdayın yumuşaması için en az 8 saat suda bekletilmesi gerekir. Bu sayede yiyeceğin pişme süresi kısılır ve tam kıvamında olması sağlanır. Aşure yapımında kullandığınız buğdayın çok iyi ve kıvamlı pişmesi için bir önceki akşamdan suda bekletilmesi gerekir. Eğer nohut ve fasulye de kullanacaksanız aynı işlemi uygulamanız önerilir. Aşurenin akışkan ve berrak olması için hem bakliyatı hem de tahılı güzel bir şekilde haşlayıp süzmeniz gerekir. Bu sayede aşure içinde yer alan malzemeleri rahat bir şekilde ayırt edebilirsiniz.

Karıştırma sıklığını azaltın. Kaynatırken sürekli karıştırmak, buğdayın nişastasının çıkmasını engelleyebilir. Bu nedenle sık sık karıştırmak yerine ara ara kontrol etmek yeterlidir.

Tencereye ekleyeceğimiz kuru kayısı ve kuru inciri de suda bekletin. Bu sayede yumuşacık bir kıvam elde edersiniz. Bol malzemeli ve su talep eden bir tatlı olduğu için kullanacağınız tencerenin büyük olması gerekir. Böylelikle kıvamını kontrol edebilirsiniz.