



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE YAPIMININ PÜF NOKTALARI

Nefis bir aşure için ilk adım, aşure malzemesi olan bakliyatları bir gece öncesinden yüzmeye bırakmaktır. Bir gece öncesinden yüzmeye bırakılan bakliyatlar, tahmin edersiniz ki çok daha mutlu olup size de çok daha fazla lezzet verecektir! Siz de bakliyatları aşure yapmadan bir gece önce suda bekleterek aşurenin pişme süresini kısaltabilir, bakliyatların gaz yapma sorununu engelleyebilirsiniz.

Aşurenin daha lezzetli olması için uygulayabileceğiniz en basit taktiklerden biri de buğdayı gece boyunca beklettiğiniz suyu pişirme sırasında kullanmaktır. Bu sayede aşurenin daha iyi bir kıvama ve lezzete sahip olmasını sağlayabilirsiniz.

Aşure yapımında da tıpkı pilavda olduğu gibi tane tane bir sonuca ulaşmak önemlidir aslında. Haşlama süresini aşarsanız malzemelerin dağılmasına ve aşure kıvamının lapa bir hal almasına neden olursunuz. Bunun için tüm malzemeleri sadece sertlikleri gidene kadar haşlamaya dikkat edin.

Sunum perileri buraya uçuşsun, aşure rengi de sizden sorulsun! Aşurenin renginin de iştah kabartmasını istiyorsanız haşladığınız buğdayları; kuru üzüm, kuru kayısı gibi meyveleri birkaç kez süzüp tencereye öyle eklemeye dikkat edin. İyi bir renk elde edebilmek için bir diğer önemli nokta olarak da kuru incirleri sadece aşure üzerini süslemek için kullanmaktır. Eğer ki kuru incirleri illa aşure içinde kullanmak istiyorsanız ayrı bir tencerede kaynatıp suyunu iyice süzdükten sonra ekleyebilirsiniz. Bu sayede aşure renginin koyulaşmasını önleyebilirsiniz.

Aşurenin her bir malzemesinin tam kararında pişebilmesi için malzemelerin sırayla eklenmesi önemlidir. Bunun için sırasıyla buğday, bakliyatlar ve meyveleri ekleyebilirsiniz. Böylelikle ideal bir kıvam ve lezzet elde edebilirsiniz.

Aşure kıvamını bir türlü ayarlayamıyorsanız su ve buğday dengesini yapamıyor olabilirsiniz. Eğer ki suyu az eklerseniz buğday, olan suyun tamamını çeker ve aşure kıvamı katılaşır; suyu fazla eklerseniz buğday, olan suyun tamamını çekemez ve kıvam sıvılaşır. İdeal bir kıvam için 2 su bardağı kadar haşlanmış buğdaya 3,5 su bardağı su ekleyerek tam kıvamında bir sonuca kavuşabilirsiniz.

Aşure yapımında sık karşılaşılan sorunlardan biri de aşurenin dibinin tutmasıdır. Tüm lezzeti doğrudan olumsuz etkileyen bu duruma karşı şimdi vereceğimiz sırrı mutlaka not alın deriz! Aşure yaparken şeker eklemekte biraz aceleci davranıyorsanız bu alışkanlıktan derhal vazgeçmekte fayda var. Aşure şekerini pişmeye yakın bir sırada ekleyerek şekerin karamelize olmasını dolayısıyla da tencere dibinin tutmasını engelleyebilir, nefis bir sonuca ulaşabilirsiniz.

