



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞUREDE ARANAN ÖZELLİKLER

Aşurede aranan özellikler; İçerisine konan tüm gereçlerin pişmiş olması gerekir. Az pişmiş taneler ağza hoş gelmeyeceği gibi, kuru baklagiller az piştiğinde bağırsakta gaz yapacaktır. Çok pişen taneler ise dağılacığından hem görüntüyü bozacaktır, hem de aşurenin kıvamının katı olmasına neden olacaktır. Tüm gereçlerin ölçülü olarak konmuş olması gerekir. Çok ya da az konan gereçler aşurenin bilinen tadını etkiler. Örneğin, fazla konan gül suyu ya da karanfil çok yoğun koku nedeniyle beğenilmeyebilir. Bir gerecin kokusu fazla hissedilmemelidir.

İçine konan bütün malzemeler renk uyumu içinde ve tane tane görünmelidir. İçerisine konan şeker miktarı, kişiye göre farklılık gösterse de genellikle çok yoğun olmamalıdır.

Aşurenin üzerine konan gereçlerin, servisten hemen önce konması gerekir. Aksi takdirde kuruyemişlerin ve tarçının etkisi ile rengi değişir. Renginin bozulmaması için, incir en son konur. Ayrıca badem de kabuğu ile bulunduğu anda aşurenin rengini değiştirir. Bu nedenle soyularak ve inmesine yakın konması gerekir.

Aşurenin kıvamı genellikle, yoğun taneli çorba kıvamıdır. Çok yoğun olursa soğuduğunda daha da katılaşacaktır. Çok sulu veya çok yoğun olmamalıdır.

Saklama: Aşure kapağı kapalı olarak mümkünse buzdolabında saklanmalıdır. İki günden fazla bekletilmemelidir. Tahıllar pişirildikten sonra kısa sürede ekşir ve bozulur. Tekrar ısıtıldıklarında ise şekerinde etkisi ile tadı daha çabuk bozulur. Aşurenin üzerine süslemede kullanılan gereçler ıslandığında tadı bozulacağından, yeneceği zaman üzerine konmalıdır. Özellikle tarçın beklediğinde aşurenin rengini de bozar.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 24.06.2022