



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEREKETLİ AŞURE

500 g buğday
125 g kuru fasulye
125 g nohut
900 g toz şeker
12 adet kuru kayısı
12 adet gün kurusu kayısı
10 adet kuru incir
5 avuç ceviz
5 avuç fındık
5 avuç çiğ badem
5 avuç kuş üzümü
2,5 avuç kuru üzüm
10 adet karanfil
2 adet çubuk tarçın
Yarım çay bardağı portakal çiçeği suyu
2 portakal kabuğu rendesi
1 çay bardak süt
Tuz
Süslemesi için:
Nar
Antepfıstığı
Çiğ badem
Portakal rendesi

Bir gece evvelden 500 g buğday, 125 g fasulye ve 125 g nohutu ayrı ayrı suda ıslatın. Ertesi gün sabahdan kuru üzümleri ıslatın. Siz aşurenizi yapmaya başlayınca kadar suyun içinde kalsınlar.

Buğdayın üstüne 3 parmak çıkana kadar su koyup haşlayın. Suyu bittikçe sürekli kaynar su takviyesi yapın ama cumbul cumbul bir kıvam olmasın. Orta ateşte buğdayın açılması bir buçuk, iki saat alır.

Buğday ve baklagiller ne kadar kısık ve yavaş ateşte pişerse, kıvamı o kadar açılıp helmeleneyecektir. Fasulye ve nohutu da kaplayacak kadar su ekleyip ayrı tencerelerde haşlayın.

Nohutlar haşlanınca kabuklarını soyun. Sonra buğdayın üstüne fasulye ve nohutu ekleyip bir süre birlikte kaynatın.

10 adet karanfili ezip ekleyin. 5 avuç fındık, soyulmuş iç badem ve cevizi doğrayıcıdan geçirerek tencereye ekleyin. Bir süre daha kıvamlanmasını sağlayın.

Kuru meyvelerden 12 adet kuru kayısıları ve 10 adet kuru inciri ufak parçalara ayırıp tencereye ekleyin.

Suda beklettiğiniz 5 avuç kuş üzümü ve 2,5 avuç kuru üzümü de ekleyin. Ardından 2 adet tarçın çubuğunu ekleyip güzel rayihasını ortaya çıkarması için biraz izin verin.

Aşure piştikçe suyu azalacaktır. Üzerine on dakikada bir sıcak su ilave edebilirsiniz.

İki portakalın kabuklarını ince rendeleyin. Turuncu kabuğun altındaki beyaz katman acılaştırdığı için tencereye girmediğinden emin olun.

Bir çay kaşığı kadar da tuz ilave ettikten sonra, 900 gr. toz şekeri ve finalde de yarım çay bardağı portakal çiçeği suyu ile 1 bardak ilave edin.

Aşureyi kaplara bölün ve üzerini nar taneleri, antepfıstığı, çiğ badem ve portakal rendesi ile süsleyin.



© lezzetler.com tarif no:122815 • adı:Bereketli Aşure • gönderen:bıçkın ali • indirme tarihi:15.04.2025 - 10:54