



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE

(Bu tarzda pişirilen aşure beyaz olur)

250 gram aşurelik dövülmüş buğday (1.1/2 bardak)
100 gram pirinç (1.1/2 kahve fincanı)
7500 gram su (30 bardak)
750 gram süt (3 bardak)
750 gram toz şekeri (3 bardak)
50 gram kuru fasulye
50 gram kuru bakla
50 gram nohut
100 gram iç ceviz
100 gram kuru kayısı
150 gram sultani üzüm
100 gram incir
25 gram beyaz fıstık
25 gram kuş üzümü
100 gram iç badem
1 kahve fincanı gülsuyu

Tencereye 1.1/2 bardak aşurelik dövülmüş buğday 1.1/2 kahve fincanı pirinç ile üstlerini örtecek iyice kaplayabilecek kadar su doldurulur ve akşamdan sabaha bekletilir. Buna alımı kadar su, 3 bardak toz şekeri ve 3 bardak da süt ilave ederek orta hararetteki ateşte karıştırarak kaynatmak gerekir. Sonra da az koyulmuş bu sütlü ve şekerli karışıma, bir gece evvelinden suda yatırılmış sonra da yumuşayınca kadar haşlanmış 50 gram kuru fasulye, 50 gram kuru bakla, 50 gram nohut ile ayıklanmış ve yıkanmış 150 gram sultani üzüm, 25 gram kuş üzümü, küçük kesilmiş 100 gram kuru kayısı, yine küçük kesilmiş 100 gram incir, 25 gram beyaz fıstık, 100 gram iç badem, küçük parçalara ayrılmış 100 gram iç ceviz ve bir kahve fincanı da gül suyu ilave ederek yeniden kaynatılır. Pişen aşure kaselere taksim edilir ve iyice soğuduktan sonra üstlerini, badem, ceviz, üzüm ve nar ile süsleyerek yapılır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 09.08.2021