



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BEYAZ AŞURE

Necip Usta

Akşamdan ıslanacaklar:

200 gr. aşurelik buğday

200 gr. kırık karolin pirinç

200 gr. kuru fasulye

150 gr. nohut

125 gr. kuru üzüm

12 adet incir

12 adet kuru kayısı

150 gr. ceviz içi

75 gr. beyaz fıstık

Sonradan ilâve edilecekler:

50 gr. yeşil fıstık (bir kere kaynatıp süzdürülüp kabukları soyulmuş)

50 gr. tereyağı

4 kg. süt

600 gr. şeker

Koyulaştırmak için:

1 bardak süt

1/2 kahve fincanı gülsuyu ile ezilmiş 1 kahve fincanı ararot

Nohut ve kuru fasulyeyi ayrı ayrı iyice pişirip süzdürüp bir tabağa çıkarınız. Mümkünse nohudun kabuklarını soyunuz. Sütün yarısını buğdaya, yarısını pirince koyarak orta ateşte kaynatınız. Pirinci 30 dakika sonra sütü ile bir süzgeç veya makinadan püre olarak buğdayın içine geçiriniz ve buğdayı 30 dakika daha ceman 60 dakika pişirip kuru fasulye ve nohutu da içine ilâve ediniz. İnciri, ceviz içini, üzümü, kayısıyı, fıncığı, ayrı ayrı onar dakika üzerlerini taşar derece bol suda kaynatıp üç dört defa yıkayıp süzdürünüz. Mümkünse fıncık ve cevizin kabuklarını ayıklayınız. İncir ve kayısıları dörde bölünüz.

Üzerinin dekoru için, 10 parça kayısı, 10 parça incir, yeşil fıncığı, 20 parça ceviz ve beyaz fıncığın yarısını ayırınız ve koyulaştıracağınız malzeme hariç diğerlerinin hepsini tereyağı dahil buğdayın içine ilâve ediniz 15 dakika daha kaynatıp sütle karıştırılmış ararot ve gül suyunu karıştırarak ilâve edip 2 dakika kaynatıp ateşten alınız. İlk sıcaklığı geçince kâselere boşaltıp üzerine ayırdığınız malzeme ile dekor yapıp servis ediniz.

Not : Şekeri ilâve etmeden her şeyin tam pişmesi lâzımdır. Şeker ilâve ettikten sonra hiç bir şey pişmez, çünkü şeker pişecek şeyi sıkır.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 15.08.2020