



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA SAKIZLI AŞURE

<https://www.sabah.com.tr>

2 su bardağı buğday
1 su bardağı kuru fasulye
1 su bardağı nohut
2 su bardağı kuru kayısı
Yarım su bardağı sarı üzüm
15 adet kuru incir
Yarım çay bardağı kuş üzümü
2 adet portakalın rendelenmiş kabuğu
3.5 su bardağı toz şeker
3 adet damla sakızı
Yarım su bardağı süt
Süslemek için:
1 su bardağı fındık
15 adet ceviz
1 adet nar
Tarçın
Antepfıstığı

Bir gece önce buğdayı ve kuru fasulyeyi sıcak suda ıslatıyoruz. Nohudun içine tuz ilave edip sıcak suda ıslatıyoruz. Nohudun suyunu değiştirip bir saat haşlıyoruz. Kuru fasulyenin suyunu değiştirip 15 dakika her ikisini de ayrı tencerelelerde haşlıyoruz. İncirleri küçük küçük doğrayıp suda haşlayıp suyunu süzüyoruz. Kuş üzümünü beş dakika kaynatıp suyunu süzüyoruz. Kayısıları küçük küçük doğrayıp iki su bardağı suda şişene kadar haşlıyoruz. Sarı üzümleri bir su bardağı suda şişene kadar haşlıyoruz. Buğdayı bol suda yıkayıp suyunu süzüyoruz. Buğdayı, haşlanmış nohudu ve haşlanmış kuru fasulyeyi düdüklü tencereye koyuyoruz. İçine yedi su bardağı suyu ilave edip 30 dakika haşlıyoruz. Sonra tekrar yedi su bardağı su ilave edip 15 dakika daha orta ateşte kaynatıyoruz. Daha sonra toz şekeri ilave edip kaynatıyoruz. Aşure toplam 35 dakika kaynadıktan sonra sarı üzümleri ve suyuyla birlikte kayısıları ilave ediyoruz. Aşure 50 dakika boyunca kaynadığında sütü, incirleri, damla sakızını ve portakal kabuğu rendesini ilave edip karıştırıyoruz. Kaynama süresi bir saat olduğunda üzümlerini ilave edip ocaktan alıyoruz. Aşuremizi servis kaselerine paylaşıyoruz. Ilıkken üzerilerini isteğe göre ceviz, nar, fındık, tarçın ve antepfıstığı ile süsleyip servis yapıyoruz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 16.06.2022

