DÜDÜKLÜDE AŞURE

250 gram aşurelik buğday
50 gram pirinç (3/4 kahve fincanı)
2500 gram su (10 bardak)
750 gram süt (3 bardak)
750 gram toz şeker (3 bardak)
50 gram kuru fasulye
50 gram nohut
100 gram İç ceviz
150 gram sultani üzüm
25 gram beyaz fıstık
25 gram kuş üzümü
100 gram iç badem
1 kahve fincanı gül suyu
incir, nar, kuru kayısı (Arzuya bağlı)

1 Düdüklü tencereye on iki saat suda ıslatılmış ve suyu süzülmüş bir buçuk bardak aşurelik buğday, yine on iki saat suda ıslatılmış ve süzülmüş üç çeyrek kahve fincanı pirinç ile, 10 bardak da su koyarak düdüklü tencerenin kapağını sıkı bir şekilde kapatmalıdır.
2 Sonra, tencereyi kuvvetli ateşe oturtarak, düdüğün ötmesine meydan vermeden ancak üstünde boka buhar çıkarmaya başlarken ateşi yandan fazla azaltarak, buğdayları oldukça küçük ateşte bir buçuk saat pişirmelidir. (Düdükten buhar çıkmaya başlayınca, hemen ısıyı azaltmalıdır. Aksi halde, düdükten bullarla birlikte içindeki su da dışarıya fışkırır).
3 Sonra tencereyi ateşten alarak, ancak 15 dakika sonra buharını boşalttıktan sonra kapağını açmalı, içinden buğdayların aşağı yuka il üçte ikisini çıkararak bir kalınca elek ya da kevgire almalı ve üstlerine kaşıkla bastırmak suretiyle buğday özlerinin elek, ya da kevgirden püre halinde çıkması sağlanmalıdır.
4 Sonra bu buğday püresini tekrar düdüklüye kattıktan sonra bunlara; sırasiyle, 3 bardak şeker, 3 bardak süt, her ikisi de on saat suda yatırılmış, yumuşayıncaya kadar haşlanmış ve iyice süzülmüş 50 gram kuru fasulye ile 50 gram da nohut iiâve ederek, aşureyi kapaksız olarak 15 dakika daha kaynatmalı, 1 kahve fincanı gül suyu katmalı sonra kaselere dökerek, iyice donduktan sonra üstlerini 100 gram iç ceviz, 150 gram sultani üzüm, 25 gram kuş üzümü ve bir taşım kaynatmak suretiyle iç kabukları ayıklanmış 100 gram iç badem ile 25 gram da antepfıstığı ile süslemeli ve servis yapmalıdır.



Fotoğraf "Özlem Çelik" tarafından gönderildi. 03.09.2020

© lezzetler.com tarif no:35015 • adı:Düdüklüde Aşure • gönderen:nurcan • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:14