



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EŞİR AŞI (ŞANLIURFA)

1/2 kg dövme
200 gr nohut
100 gr fasulye
50 gr lolaz (kuru börölce)
100 gr kuru bakla
50 gr pirinç
1 kg İzmir üzümü
1/2 kg pekmez
1400 gr şeker
300 gr iç ceviz
200 gr küncü (susam)
250 gr kuru incir
100 gr Urfa fıstığı
50 gr kuru kayısı
50 gr badem
50 gr fındık

7.5 litre su tencereye konulur, kaynatılır. Su kaynayınca bakla atılır, 10 dakika piştikten sonra dövme, 10 dakika piştikten sonra nohut, 15 dakika sonra fasulye, 25 dakika sonra lolaz, 10 dakika sonra pirinç, 25 dakika sonra ikinci ve üçüncü grup malzemeler, 15 dakika sonra pişme işlemi tamamlanır.

Not: Urfa'da Eşir aşını her ev yapmaz. "Bize gelmiyor," derler. Yemesine yerler, yapmasına yapmazlar. Hatta Eşir aşı pişirileceğini bilseler, Eşir aşı için malzeme, su, kap dahi vermezler. Bir uğursuzluğa geleceklerine inanırlar. Her ev yapmadığı için eşir aşı yapanlar, (uğursuz sayıp yapmayan dost ahabap, konum komşu yemesinden mahrum kalmaları diye) hayır niyetiyle dağıtırlar. Urfa'da Eşir aşını, arabi aylardan, Muharrem ayının 10. günü yapar dağıtırlar. Eşir aşına en az 10 çeşit malzemenin girmesi gerektiğini söylerler. Eşir aşına bu saydığımız malzemelerin bir kısmını esas malzeme olarak koymak lazımdır. Şlave malzeme de koymalıdır, ancak ne konulacağı arzuya veya hazır bulunan malzemeye göre ayarlanabilir. Bu malzemeleri üç grupta toplamak mümkündür. Birinci grupta, 1/2 kg dövme esas malzeme olarak, diğer tanelilerden toplam 1/2 kg (nohut, fasulye, lolaz, bakla, pirinç), ikinci grupta 1 kg İzmir üzümü esas malzeme olarak, pekmez veya şekerden şirin olarak toplam 1900 gr, üçüncü grupta ise, 200 gr küncü ve 300 gr iç ceviz esas malzeme olarak, diğer çerez ve kuru yemiş cinsinden toplam 1/2 kg (incir, kayısı, badem, fındık, fıstık, kayısı çekirdeği, yer fıstığı). Bu hesaba göre birinci gruptan 1 kg, ikinci gruptan 2.9 kg, üçüncü gruptan 1 kg olmak üzere Eşir aşına toplam 4.9 kg malzeme ve 6-7 litre su gerekmektedir. Bu malzemeleri pişirmek için ise en az 10 litrelik bir tencereye ihtiyaç vardır. Konulan malzemelerin pişme süreleri farklı olduğu için mükemmel bir Eşir aşının pişirilmesi hayli zordur. Eşir aşını pişirmenin en emin yolu, birinci gruptaki malzemeleri önce ıslatıp suyunu dökmek ve sonra ayrı ayrı pişirip birbirine katmaktır. Birinci grup malzemeler pişip bir tencerede birleştikten sonra 5 dakika kaynatmalı, ikinci ve üçüncü grup malzemeleri de ekleyerek 10 dakika daha pişirmelidir. Bu emin yol takip edilecekse, karışım yapıldıktan sonra çok katı ise biraz su eklemelidir. Yok, eğer biraz sulu görünüyorsa katılaştırmak için 1 çay bardağı un (buğday unu, pirinç unu veya buğday nişastası da olabilir) bir kabın içinde, bir kâse soğuk suya bulanarak veya mikserle çırpılarak süzgeçten geçirmeli ve Eşir aşının içine dökerken karıştırmaya devam etmelidir ki un hamurlaşp top olmasın. Un atıldıktan sonra en az 10 dakika kaynamaya devam etmelidir. Eşir aşını yapan kişi, hangi malzemenin ne kadar zamanda pişeceğini biliyorsa en geç pişen malzemeyi tencereye koyar, kaynatmaya başlar, sırası geldikçe diğerlerini ekler. Bir yandan tencere kaynarken sırası geldikçe malzemeleri tek tek atar. Böylece yorulmadan ve az yakıtla Eşir aşını pişirmiş olur. Bu yolu deneyecek olanlara yardımcı olmak için şu sırayla malzemeleri koymalarını öneririz.