AŞURE

Ümit Usta

2 su bardağı aşurelik buğday
1 su bardağı pirinç
1 su bardağı nohut
1 su bardağı kuru fasulye
5 su bardağı toz şeker
10 adet incir
10 adet kayısı
2 fincan kuru üzüm (sarı çekirdeksiz üzüm)
2 fincan fındık
1 fincan kuşüzümü
2 fincan ceviz içi
1 fincan çamfıstığı
1 fincan badem (kabuğu soyulmuş)
5 adet karanfil
1/2 fincan gül suyu Koyulaştırmak için
1 fincan nişasta Beyazlaştırmak için
2 su bardağı süt

Buğday, nohut ve fasulyeyi 8-10 saat önceden ıslatalım.
Sularını değiştirip ayrı ayrı haşlayalım.
Haşladığımız buğdayı ve yıkadığımız pirinci ilave edip iyice pişirelim.
Nohudun kabuklarını soyup fasulyeyle birlikte buğday tenceresine ilave edelim.
Kuruyemiş çeşitlerinden kaselerin üzerine süslemek için birazcık ayırdıktan sonra fındıkları, kuru üzümleri, daha önceden ıslattığımız ve şişirdiğimiz kuşüzümlerini, çamfıstıklarını ve bademleri bütün olarak inciri ve kayısıyı ufak ufak keserek, tencereye ilave edelim.
Gül suyu, karanfili ve şekeri de ilave edip bir taşım daha kaynatalım.
Aşurenin biraz daha kıvamlı olması için bir fincan nişastayı, iki su bardağı sütle çırpıp kaynamakta olan tencereye ilave edelim.
İstediğimiz kıvama gelince aşureyi hemen kaselere boşaltıp soğumasını bekleyelim.
Soğuduktan sonra nar tanesi, tarçın ve ayırdığımız çerezlerle süs yapıp servis yapalım.

Not: Arzu edenler tencereyi ocaktan indirmeden evvel bir çorba kaşığı tereyağı ilave edebilir.



Fotoğraf "Al Pay" tarafından gönderildi. 14.11.2019

© lezzetler.com tarif no:16728 • adı:Aşure • gönderen:neriman • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:15