



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GİRİT AŞURESİ

- 2 su bardağı aşurelik buğday
- 20 su bardağı su
- 2 su bardağı toz şeker
- 2 çorba kaşığı nişasta
- 1,5 su bardağı kuru incir
- 1 adet portakalın kabuğu
- 1 çay kaşığı tarçın
- 2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
- 3 çorba kaşığı badem
- 1 çay bardağı konserve mısır
- 1 su bardağı kuru bakla
- Süslemek için:
 - 1 adet portakalın kabuğu
 - 3 çorba kaşığı nar tanesi

Aşurelik buğdayı yıkayıp üzerine suyunu ekleyin ve bir taşım kaynatın. Bir gece bu şekilde bekletin. Ertesi gün ocağa oturtup, buğdaylar çatlamaya başlayana kadar pişirin. Diğer taraftan dolmalık fıstık ve bademleri yapışmaz yüzeyli bir tavada ayrı ayrı kavurup kenara alın. Baklayı dağılmayacak şekilde haşlayın, süzüp kenara alın. İncirleri küp doğrayıp dağılmayacak şekilde haşlayıp kenara alın. Aşurelik buğday haşlanınca ocaktan alın. Ilıdıktan sonra elinizle bastırarak süzgeçten geçirip bir tencereye alın.

Posasını atın. Tencereye toz şekeri ekleyip ocağa oturtun. Nişastayı yarım çay bardağı suyla açıp üzerine ekleyin. Portakal kabuklarının beyaz kısımlarını temizleyip ince kıyın. Mısır, portakal kabuğu, badem ve dolmalık fıstıkları aşureye ekleyin. Bir-iki taşım kaynatıp üzerine baklaları da ekleyin. 5 dakika birlikte kaynatıp ocaktan alın. İncir ve tarçını ilave edip karıştırın. Kaplara döküp üzerine portakal kabukları ve nar taneleri ile süsleyip servis yapın. Bu arada aşurenin üzerine susam serperek farklı bir tat yakalayabilirsiniz.

