



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARANFİLLİ AŞURE

- 1 su bardağı aşurelik buğday
- 2 çay bardağı nohut
- 2 çay bardağı kuru fasulye
- 2 kahve fincanı pirinç
- 3 çay bardağı süt
- 2,5 su bardağı toz şeker
- Bir tutam tuz
- 1 kahve fincanı kuş üzümü
- 1 kahve fincanı kuru üzüm
- 1 portakalın rendelenmiş kabuğu
- 4 çorba kaşığı gül suyu
- 5 adet karanfil

Üzeri için:

Nar taneleri, Antep fıstığı içi, kurutulmuş meyveler, tuzsuz kavrulmuş badem, fındık, ceviz içi, tarçın, kavrulmuş susam, kuru incir.

Kuru bakliyatları (buğday, nohut, kuru fasulye) yıkayıp ayrı kaplara aktarın. Üzerlerini geçecek kadar su ilave edin. En az 6 saat belettikten sonra tekrar yıkayın. Nohut ile baklayı ve fasulyeleri ayrı tencerelerde haşlayın. Başka bir tencereye bol suda yıkanmış buğday ve pirinçler, rendelenmiş portakal kabuğu ve 7-8 bardak soğuk suyu aktarın. Pirinçler hafif yumuşayınca kadar haşlayın. Önceden haşlamış olduğunuz bakliyatları ilave edin. Birkaç dakika kaynatıp kuş üzümü ile çekirdeksiz kuru üzümü ekleyin. Şeker ve bir tutam tuzu ekleyin. Koyu bir muhallebi kıvamına gelene dek tencerenin ağzı açık kalacak şekilde ara sıra tahta bir kaşıkla karıştırarak pişirin. Bu arada bir çay bardağı suyun içinde karanfilleri ilave edip bir taşım kaynatın. 5 dakika kadar bekletin ve Ocaktan aldığınız aşurenin içine karanfil aromalı suyu içine ekleyin. Gül suyunu arzu edenler de içine eklesin ve hemen kaselere paylaşın. İstedığınız şekilde süsleyip servis yapın.

