



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MALATYA MUHARREM AYI ADETLERİ

### Malatya Valiliği

Malatya'da aşure, adını taşıyan ayın en önemli yiyeceğidir. Aşure çorbası yapılırken içine konan malzeme çeşidinin en az 7 adet olmasına, pişmiş çorba dağıtılırken ise en az 7 kapıya verilmesine dikkat edilir. Çorba dağıtılırken komşular arasında ayırım yapılmaz.

Aşure ayının belli bir günü, mahalle sakinleri tarafından aşure pişirmek üzere belirlenir. Mahallenin büyüğü olan kadınlar, belli bir yere ocak kurarlar.

Ocağın üzerindeki kazana mahalle halkından toplanan aşure malzemesi sıra ile konup malzemenin ağzı kapatılarak pişmeye bırakılır. Bu arada mahallenin kadınları tarafından cevizler kırılıp baharatlar hazırlanır.

Aşure dağıtılacak taslar, ocağın yanına getirilir. Taneleri pişen çorbanın şekeri karıştırılır. Tadına bakılır. Ateşi hafifletilerek çorbanın özleşmesi sağlanır.

Büyük uzun saplı kepçelerle çorbayı pişiren hanımlar tarafından çorba dağıtımına başlanır. Mahalle halkı, ocak başında bolca hem yer, hem yedirir; sokaktan gelip geçen herkese ayırt edilmeden ikram edilir.

Artan çorba belli miktarda komşulara verilir. O günün sonunda hem geniş çaplı bir mahalleli buluşması gerçekleştirilmiş olur, hem neşeli ve keyifli bir gün geçirilmiş olur, hem de çorba malzemesinin bir miktarına katkıda bulunularak muharrem ayının manevi rahatlığına ulaşılmış olur.

Aşure çorbası, fakir, zengin demeden herkesin pişirip komşularına dağıtarak yediği bir çorbadır.

Evinde genç oğlu ya da kızı olan her anne, bu çorbayı yapmaya çalışır. İlçelerimizde aşure çorbasına datlı aş da denir.