



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ AŞURE

<https://www.sabah.com.tr>

2/5 su bardağı aşurelik buğday
1 su bardağı nohut
1 çay bardağı fasulye
1/5 su bardağı kuru üzüm
10 adet kayısı
8 adet kuru incir
Bir tutam kaya tuzu
1 çorba kaşığı gül suyu
4 litre su
1 su bardağı üzüm pekmezi
1 su bardağı tüm fındık
1 çay bardağı kuş üzümü

Bir gece önceden aşurelik buğday sıcak su ile fasulye ve nohut ise soğuk su ile ıslatılır. Pişirme işleminin yapılacağı gün kuru incir, kuru kayısı sabahtan ıslatılır. Fasulye ve nohut iyice yıkandıktan sonra kaynatılır ve ayrı ayrı haşlanır. Buğday, bir tutam tuz ile dört litre suyun içinde iyice şişip yumuşayana kadar 30 dakika kadar kaynatılır. Kuru üzüm ve kuş üzümü ilave edildikten sonra karışım iyice kendini bırakana kadar pişirilir. Ocaktan almaya yakın kuru kayısı, kuru incir, pekmez, tüm fındık ve gül suyu eklenir. Bir süre kaynatılır. Tezgahta bir süre dinlendikten sonra aşure kaselerine bölünerek soğumaya bırakılır. Soğuma işleminden sonra tercihe göre süsleme işlemi yapılır.

