



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİYAH AŞURE

1.5 bardak aşurelik dövülmüş buğday
3/4 kahve fincanı pirinç
30 bardak su
2.5 bardak toz şekeri
150 gram sultanî üzüm
25 gram kuş üzümü
100 gram badem içi
100 gram ceviz içi
50 gram fındık
50 gram kuru kayısı
100 gram incir
1 kahve fincanı gül suyu
3 baş karanfil
1.5 kahve kaşığı zencefil
Üstünün süsü için:
1 narın tanelenmiş içi
25 gram ceviz içi
25 gram badem içi
10 gram kuş üzümü veya 25 gram sultani üzüm

Pirinçle buğdayı bir gece önceden suya koyup ıslatmalı. Sabahleyin pirinçle buğdayın suyunu süzüp bunları büyükçe bir tencereye koymalı. Üstüne 30 bardak su döküp kabı ortadan az ısı bir ateşe oturtmalı. Buğdayla pirinçleri iyice yumuşayınca kadar yani 6-7 saat kadar pişirmeli. Sonra iyice yumuşamış buğdayla pirinci ince delikli bir süzgeçten veya kalburdan ezerek geçirmeli. Pirinçle buğdayın özü suyla birlikte süzgeçten geçecek üst yanda buğdayın posası kalacaktır ki bunu da atmak gerekir. Helmelenmiş suyla süzülmüş buğday özünün 14 - 15 bardak kadar olması gerekir Bu miktardan az ise gereği kadar sıcak su katmalı. Eğer bu miktardan fazlaysa tencerenin ağzını açık olarak tekrar ateşe koymalı ve kaptaki buğday özlü su 14 . 15 bardak oluncaya kadar kaynatmalı. Sonra buna toz şekerini katmalı ve karıştırarak şekeri eritinceye kadar kaynatmalı, şeker eridikten sonra vakit vakit karıştırarak tenceredekileri düğün çorbası kıvamına gelinceye kadar birkaç taşım kaynatmalı.

Şekerli buğday özlü su kıvamını bulunca buna küçük parçalara doğranmış incirle kayısıları, kavrulmuş fındık içiyle badem içini, sultan? üzümü, kuş üzümünü, küçük parçalara doğranmış ceviz içini, karanfilleri, zencefili ve gül suyunu katmalı. Bir taşım kaynatıp kâselere boşaltmalı. Soğuyunca üzerlerini nar taneleriyle ceviz içiyle kuş üzümüyle badem içiyle süsleyip servis yapmalı.

[ML® Aşure için tıklayın](#)



Fotoğraf "Özlem Çelik" tarafından gönderildi. 03.09.2020