SUSAMLI AŞURE (MANİSA)

Malzeme listesi
2 su bardağı aşurelik buğday
1 su bardağı kuru fasulye (kuru börülce ya da bakla da kullanabilirsiniz)
1 su bardağı nohut
3 su bardağı tozşeker
1 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm (sultani üzüm de denir)
8-10 adet kuru kayısı
1 adet elma veya ayva
Üzeri için;
1 su bardağı susam
10-12 adej kuru kayısı
10-15 adet kuru incir
100 gr fındık içi
100 gr ceviz içi
100 gr badem içi

YAPILIŞI:
Aşurelik buğday, kuru fasulye (börülce ya da iç bakla) ve nohudu ayrı ayrı kaplara koyup üzerlerine 4-5 santim çıkacak kadar soğuk suyla bir gece önceden ıslatın. Ertesi gün buğday, kuru fasulye ve nohudu iyice yıkayıp süzdükten sonra üzerlerine 5 santim çıkacak kadar su ilave edip ayrı ayrı tencerelerde haşlayın.
Ayrı ayrı tencerelerde haşladığınız nohut ve fasulyeyi aşurelik buğdayın olduğu tencereye aktardıktan sonra sık sık karıştırarak yaklaşık 30 dakika pişirmeye devam edin. Burada dikkat etmeniz gereken şey, suyu azaldıkça 4-5 su bardağı sıcak su eklemektir.
Tozşeker ve yıkayıp süzdüğünüz kuru üzümleri ilave ettikten sonra tavla zarı formunda doğradığınız elma ve kuru kayısıları da koyun ve kısık ateşte 30-40 dakika daha pişirin, (aşureyi sık sık karıştırmayı ve suyu azsa sıcak su eklemeyi ihmal etmeyin) Aşure koyu kıvamlı bir çorba gibi olmalıdır.
İsterseniz bir kahve fincanı kadar gülsuyunu üzerine aktararak yaklaşık 10 dakika daha kaynattığınız aşureyi ocaktan alın. Hafifçe ılık hale gelmesini bekleyip kâselere paylaştırarak üzerlerine tarçın ve susam serpiştirin. Nar, fındık, ceviz ve bademle süsleyin. İsterseniz bir adet portakalın kabuğunu çok ince doğrayarak aşureye pişerken ilave edebilirsiniz. Soğuk olarak servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:48160 • adı:SUSAMLI AŞURE (Manisa) • gönderen:yeniçeri • indirme tarihi:19.04.2024 - 18:15