



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ AŞURE

Ergun Köknar

- 3 su bardağı aşurelik buğday
- 4 su bardağı şeker
- 16 su bardağı süt
- 1/2 su bardağı nohut
- 1/2 su bardağı fasulye
- 1/2 su bardağı bakla
- 1/2 su bardağı pirinç
- 1/2 su bardağı çekirdeksiz üzüm
- 2 çorba kaşığı nişasta
- 2 çorba kaşığı gülsuyu
- 2 su bardağı ceviz, fındık içi karışımı

Bütün tahılları yıkayıp, ayıklayınız. Akşamdan ayrı ayrı kaplarda haşlayınız. Sabaha kadar haşlama suyu içinde bekletiniz. Sabah gerekenlerin kabuklarını soyunuz. Buğdayı 16 bardak sütlü içine koyup, haşlayınız. Diğer tahılları ayrı ayrı yumuşayınca kadar tekrar haşlayınız. Haşladığınız tahılları, sütlü buğdayın içine atıp kaynatmaya devam ediniz. Buğday yumuşayınca haşlanmış üzümü ilave ediniz. Şekerini dört defada birer bardak olmak üzere koyunuz. Şeker koyunca devamlı karıştırmaya başlayınız. Çünkü dibinin tutma ihtimali olur. Karışım iyice helmeleşince nişastayı sütle ezip, ilave ediniz. Bir taşım kaynatıp gül-suyunu ilave ediniz. Ateşten alıp kâselere döküp soğutunuz. Ceviz, fındık içiyle süsleyip, ikram ediniz.