



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜZME AŞURE

Yeteri kadar beyaz buğdayı iyice yıkayıp havanda dövünüz. Sonra üç kez yıkayıp bu sırada kabuklarını çıkarınız. Bu buğdayı kazana ya da büyük bir tencereye koyunuz. Üstüne buğdayın üstüne çıkacak kadar su koyunuz. Kazan ya da tencerenin ortasını kaplayacak kadar geniş bir kapağı üstüne kapayıp üstüne de ağırca bir taş yerleştiriniz. Böylece buğdaylar çatlayıncaya dek kaynasın. Sonra buğdayları başka bir tencereye alınız. Aşurenin içine konacak olan nohut ve baklayı kabuğu çıkıncaya dek suda bekletin. Bunların kabuklarını ayıkladıktan sonra fasulye v.b. leri pişmesi gereken harcı yumuşayıncaya dek ayrı ayrı pişiriniz. Bu harç ayrı ayrı pişince hepsini birden pişmiş buğdayın üstüne boşaltınız. Üstüne yeteri kadar sıcak süt, ya da adi su, ve bulgur gibi dövülmüş pirinci ve şekeri içine katarak bu kez üstüne kapak kapamadan ateş üstüne koyunuz. Aşure helmesini dökünceye, ilik gibi pişinceye dek ateş üstünde dursun. Bu şekilde kaynarken dibinin tutmaması için aşureyi sık sık karıştırınız. İndirileceğine yakın bir miktar nişastayı ılık suda bulamaç yapıp ilave ederek düzgünce karıştırmaya devam ediniz. Pişmiş ve indirilmiş aşurenin helmeli suyunu alıp gül suyu ile bir miktar miskgöbeğini ezerek kaynamakta olan aşureye karıştırın sonra tabaklara ya da çanaklara bölüştürüp, üzerlerine de yalnız kabuğu çıkmış badem diziniz.