



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TUFANDAN KALAN HEDİYE AŞURE

Metin Okutan

Aşûre, Arapça kökenli bir kelime ve on, onuncu anlamına geliyor. Hz. Hüseyin'in Kerbalâ'da şehit düştüğü gün de Muharrem ayının onuncu gününe tekabül ediyor. Müslümanlar 10 Muharrem'de 2 günlük oruç tutup aşûre pişirir ve eşe dosta dağıtır.

Tufandan kalan hediye: Aşûre

Takvimler 10 Muharrem'i gösterdiğinde mutfaklarda aşûre kazanları, tencereleri kaynamaya başlar. Bereketin, birliğin, dirliğin adıdır aşûre, paylaşmaktır, bir olmaktır. İnsanlığın en kadim yiyeceklerindendir. Nuh Tufanı ile ilişkilendirilir. Tufan bitip sular çekilince gemi halkı, kurtuldukları için oruç tutarlar ve kalan erzaklarla da bugün severek yediğimiz aşûreyi yaparlar. O gün bu gün hâlâ yapılıp yeniyor. Üstelik yalnızca İslâm dünyası ile de sınırlı değil. Pek çok kültürde ana malzemesi buğday olan, aşûre ve benzeri yiyecekleri görmek mümkün.

### 12 İMAM HÜRMETİNE

Aşûre Arapça kökenli bir kelime ve on, onuncu anlamına geliyor. Hz. Hüseyin'in Kerbalâ'da şehit düştüğü gün de Muharrem ayının onuncu gününe tekabül ediyor. Müslümanlar 10 Muharrem'de 2 günlük oruç tutup aşûre pişirir ve eşe dosta dağıtır. Alevî inancına göre, 12 imam hürmetine 12 gün oruç tutuluyor, bu süre zarfında asla hayvani bir gıda yenmiyor, orucun son günü 12 malzemeye pişirilen aşûre ile de oruçlar açılıyor.

### ŞEKER YERİNE PEKMEZ

Aşûre yapımında bazı püf noktaları var. Söz gelimi, kuru inciri biraz fazla kaçırırsanız rengi kararır. Oysa böylesi pek makbul değildir. Kimi yörelerde içine atılan bir miktar pirinçle daha "aydınlık" bir aşûre yapmak zor değil. Şeker yerine pekmez kullanmak ayrı bir güzellik. bazıları gül suyu koyarken, bazıları da bir çay bardağı suya bir tutam karanfil katıp 5-10 dakika kaynatıyor, bu karanfilli suyu aşûreye katarak güzel bir rayiha yakalayabiliyor.

### İLK KAŞIK KUŞLARA

Rahmetli annemin, ocaktan indirdikten sonra üzerine biraz portakal kabuğu rendelemesini, hem koku hem de tat açısından bir zenginlik olarak görmüşümdür. Daha bereketli olsun diye henüz hiç kimse yemeden, tencereden bir kaşık alınarak, insan ayağının değmediği bir yere bırakılır ki kurtlar ve kuşlar da bu kutlu yiyecekten nasiplensin.

Osmanlılar zamanında ölmüşlerin ruhuna hediye edilirdi

Osmanlı zamanında ise konaklarda aşûre pişince hâne sahibine haber verilir. Evden bazıları mutfağa iner, kazanın etrafına oturur, bir Yasin Sûresi ve bir Mülk Sûresi okunur, hâsıl olan sevabı o hânedan gelmiş-geçmiş ölmüşlerin ruhlarına hediye edilir. Kazanın üzerine kapatılan tepsi kaldırılır, herkes buhar suyunu uğurludur diyerek gözlerine sürer. Bir tabağa alınan ilk aşûre dışarı gönderilmez, bereket getirsin diye hânedede alıkonur.

Daha sonra aşûre, elvan renk Saksonya testilere, kapaklı ve tabaklı kıymetli kâselere boşaltılır, üstlerine şam fıstığı, çam fıstığı, kuş üzümü, mevsimi ise bir miktar nar tanesi serpilerek kapakları kapatılır, her birinde birer çift kâse olmak üzere süslü tepsilere konur, tepsilerin üstü beyaz örtü ile bağlanarak kibar ahabplara gönderilirdi.

Getiren adama bahşiş verilip kaplar iade edilir. Geri kalanı büyük kâselerle yakın ahab ve komşulara dağıtılır. Kâselerin yıkanmadan geri verilmesi ayıp sayıldığından güzelce yıkanıp öyle verilir.

Osmanlı sarayında pişen aşûre ise biraz farklı. Süzme Saray Aşuresi olarak adlandırılan bu "murassa lezzet" bu haftaki tarifimiz. İster "normal" aşûre yapın, isterseniz süzme aşûre, ama mutlaka yapın, yiyin, dağıtın, paylaşın. Muharreminiz bereketli olsun...

**YAPIMINA AKŞAMDAN BAŞLANIRDI:** Aşûrenin dinî bir yanı olur da tarikat dergâhları, tekkeler buna bigâne kalabilir mi, elbette kalamaz. Bektaşî Tekkeleri'nde aşûre yapımına akşamdan başlanır. Hacibektaş'taki dergâhta, bu iş için tekkede kullanılan siyah dev kazan kutsal sayılır. Eskiden toplu olarak yapılan aşûre için her aile gücü nispetinde malzeme yardımı yaparmış.

Mevlevîler arasında ise aşûre pişirme geleneği 15. yüzyılda, Divane Mahmud Çelebi'ye İran'ın Meşhed Şehri'ndeyken bir aşûre kazanı hediye edilmesiyle başlamıştır ve aşûre Muharrem ayının onuncu günü değil, Caferâbâd'da Yusuf Sineçâk'ın ölüm gününde yapılıp yenmiştir.

