



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütəvazi Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Aşurə

Aşure



- 1 Stəkan aşurəlik buğday
- 1 Armud stəkan quru paxla
- 1 Armud stəkan noxud
- 1 Armud stəkan badəm içi
- 1 Armud stəkan qoz içi
- 1 Armud stəkan fındıq içi
- 8-10 dal doğranmış quru incir
- 1 Stəkan süd
- 1,5 Stəkan şəkər tozu
- 1 Yemək qaşığı kərə yağı
- 1 Armud stəkan kişmiş

Buğda, noxud, quru paxla, badəm içi, qoz, fındıq ayrı ayrı xaşlanır, badam, qoz və fındığın iç qabıqları, xaşlandıqdan sonra soyulur.

Aşurənin bişiriləcəyi qazana 1 stəkan su qoyulur, üzərinə buğdanın yarısı, quru paxla, noxud qoyub birlikdə mikserdən keçirilərək, qısa zaman bişirilir, şəkər əlavə olunur.

Üzərinə az xaşlanmış üzüm və incir əlavə olunur, üzümlər tam bişincə, badəm, fındıq və qoz qatılır, bir az daha bişirilir.

Bu arada ayrılan buğda və 1 stəkan süd birlikdə mikserdən keçirilərək, bulamac hazırlanır, qarışıma əlavə olunur.

Aşurənin bütün ləvazimatlar yaxşıca, əzilmədən bişincə ən son kərə yağı qoyulur, qarışdırılır və az atəşli ocaqdan alınır.

Hazırlanan aşurələr boşqablara boşaldılır, soyuducuda soyudulur üzərləri arzu edilən şəkildə bəzədilib xidmət edilir.

Not: Bəzi qaynaqlara görə aşurəyə quru ərik, düyü, sezonuna nar qoyula bilər.