



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Aschura (Süßspeise)

Aşure



- 1 Glas Weizen
- 1 Teeglas weiße Bohnen
- 1 Teeglas Kichererbsen
- 1 Teeglas Mandeln
- 1 Teeglas Walnüsse
- 1 Teeglas Haselnüsse
- 8-10 grobgeschnittene Feigen
- 1 Glas Milch
- 1 ½ Gläser Zucker
- 1 EL Butter
- 1 Teeglas trockene Trauben

Weizen, Kichererbsen, Bohnen, Mandeln, Walnüsse und Haselnüsse einzeln kochen, nach dem Kochen Mandeln, Haselnüsse und Walnüsse entheuten.

In den Topf 10 Gläser Wasser einfüllen, dazu die Hälfte des Weizens, weiße Bohnen und Kichererbsen dazugeben und kurze Zeit zusammen köcheln lassen.

Dazu wenig gekochte Trauben und Feigen geben, wenn die Trauben gekocht sind, dann Mandeln, Haselnüsse und Walnüsse hinzugeben und ein wenig weiter köcheln lassen.

Die zweite Hälfte des Weizens und ein Glas Wasser zusammen im Mixer zu einem dünnen Brei verarbeiten, diese dann in die Mischung hinzugeben.

Die Zutaten der Aschura gut kochen ohne sie zu zerdrücken und am Schluß Butter hinzugeben, zusammenmischen und vom Herd entnehmen.

Die zubereitete Aschura in Schalen geben, im Kühlschrank abkühlen lassen und nach Wunsch verzieren und servieren.

Tipp: In einigen Quellen kann man je nach Jahreszeit trockene Aprikosen oder Granatapfel verwendet werden.