



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

AŞURE



- 1 Su bardağı aşurelik buğday
- 1 Çay bardağı kuru fasulye
- 1 Çay bardağı nohut
- 1 Çay bardağı badem içi
- 1 Çay bardağı ceviz içi
- 1 Çay bardağı fındık içi
- 8 – 10 Adet doğranmış kuru incir
- 1 Su bardağı süt
- 1,5 Su bardağı toz şeker
- 1 Çorba kaşığı tereyağı
- 1 Çay bardağı kuru üzüm

Buğday, nohut, kuru fasulye, badem, ceviz, fındık ayrı ayrı haşlanır, badem, ceviz ve fındığın iç kabukları, haşlandıktan sonra soyulur.

Aşurenin pişirileceği tencereye 10 su bardağı su konur, üzerine buğdayın yarısı, kuru fasulye, nohut konup birlikte kısa süre pişirilir, şeker eklenir.

Üzerine az haşlanmış üzüm ve incir eklenir, üzümler tam pişince, badem, fındık ve ceviz katılır, biraz daha pişirilir.

Bu arada ayrılan buğday ve 1 su bardağı süt birlikte mikserden geçirilerek, bulamaç yapılır, karışıma eklenir.

Aşurenin tüm malzemeleri iyice, ezilmeden pişince en son tereyağı konur, karıştırılır ve kısık ateşli ocaktan alınır.

Hazırlanan aşureler kaselere boşaltılır, buzdolabında soğutulur üzerleri arzu edilen şekilde süslenip servis yapılır.

Not: Bazı kaynaklara göre aşureye kuru kayısı, pirinç, mevsimine göre nar konabilir.