

Aşure

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 12 Saat (Malzemeleri ıslatma süresi)
>> **Pişirme Süresi:** 60 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 8-10 Kişilik

Malzemeler:

□□ Ana Malzemeler:

- 2 su bardağı buğday
- 1 su bardağı kuru fasulye
- 1 su bardağı nohut
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 su bardağı kuru incir (doğranmış)
- 1 su bardağı kuru kayısı (doğranmış)
- 1 su bardağı kuru üzüm
- 1,5 su bardağı toz şeker (isteğe göre artırılabilir)
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı tuz

□□ Üzeri İçin:

- 1 çay bardağı nar taneleri
- 1 çay bardağı ceviz içi (dövülmüş)
- 1 çay bardağı Antep fıstığı
- 1 yemek kaşığı susam
- 1 çay kaşığı tarçın

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Tahılların Hazırlanması:

- Buğday, kuru fasulye ve nohudu ayrı ayrı suda 8-12 saat bekletin.
- Ertesi gün buğdayı 10 dakika kaynatın ve süzün.
- Nohut ve kuru fasulyeyi ayrı tencerelerde haşlayın.

2. Aşurenin Kaynatılması:

- Geniş bir tencereye haşlanmış buğdayı alın, üzerine 8 su bardağı su ekleyip kaynatın.
- Pirinci ekleyerek 15 dakika daha kaynatın.
- Haşlanmış nohut ve kuru fasulyeyi ekleyin, 10 dakika kaynamaya bırakın.

3. Kuru Meyvelerin Eklenmesi:

- Kuru incir, kuru kayısı ve kuru üzümü sıcak suda bekletip süzdükten sonra tencereye ekleyin.
- Toz şekeri ekleyip iyice karıştırın ve 15 dakika daha pişirin.
- Tarçın ve tuzu ekleyip karıştırın.

4. Servis:

- Aşureyi kaselere paylaştırın.
- Üzerine ceviz, nar, Antep fıstığı ve tarçın serperek süsleyin.
- Ilık veya soğuk servis edin.

>> **İpucu: Aşurenin daha kıvamlı olması için pirinç ve buğdayı biraz ezerek pişirebilirsiniz!**

Kiraz'ın Mutfağı