

Asure

Malzemeler

1 kilogram toz seker
200 gram nohut
4 adet limon
50 gram kus uzumu
Yarim kilogram bugday
1 fincan pirinc (cay fincani)
200 gram kuru fasulye
200 gram kuru ceviz
200 gram findik
100 gram pilav fistigi

Yapilisi

Ilk olarak bugday ve pirinçlerimizi güzelce yıkayın ve tencereye koyun ve üstüne su katin. Bu şekilde 5-10 dakika karıştırarak pisirin. Üstünü sıkıca kapatıp sıcak ortamda, 1 gece kadar bekletin. Nohut ve fasulyeler yumuşayınca dek haslayın. Pirinç ve bugdayları tencereye biraz sıcak su ekleyerek ateşe koyup kapaksız olarak kaynatın. Dibinin tutmamasına dikkat edin, devamlı karıştırın. Bir süre sonra altını kısarak, kabukları soyulmuş nohut ve fasulyeleri katin. Malzemeler kısık ateşte piserken karıştırarak bir kilogram şekeri de ilave edin. Atesten almaya yakın limonları rendelenip asureye katin ve bir iki tasım daha kaynatın. Atesten almadan önce isteginize göre gül suyu da ekleyebilirsiniz. Sogumadan kaselere koyun. Findığı, cevizi ve pilav fıstığını kavurarak asurelerin üzerine serpistirebilirsiniz ya da asurenin üzerine tarcin ya da nar taneleri ekleyebilirsiniz. Asure tarifi hazır