

AŞURE PİŞİRELİM



MALZEMELER;

- 1,5 su bardağı aşurelik buğday
- yarım su bardağı nohut
- yarım su bardağı kurufasulye
- yarım su bardağı kuru üzüm
- 10-15 adet kuru kayısı
- 1 su bardağı yer fıstığı
- 7-8 adet kuru incir (ben evdekiler yemediği için tercih etmiyorum)
- 1 adet elma
- 2 su bardağı şeker
- tuz
- 1 su bardağı iri çekilmiş ceviz yada fındık içi
- Tarçın

YAPILIŞI;

1. Nohut ve kuru fasulyeyi 1 gece önceden aynı kapta ıslatın. Daha sonra suyunu süzüp, düdüklü tencereye aktarın. Üzerini iki parmak geçecek şekilde soğuk su ilave edip 30-35 dakika kadar kaynatın.
2. Buğdayları güzelce yıkadıktan sonra suyunu süzün. Sıcak su ile akşamdan ıslatın. Bir tencereye aktarın. Buğdayların üzerine dört parmak geçecek şekilde soğuk su ile yumuşayana kadar kaynatın.
3. Kayısı, üzüm ve inciri güzelce çöplerini ayıklayın ve yıkayın. Kayısıları iri fındık büyüklüğünde doğrayın. Bir tencereye kayısı ve üzümleri aktarın ve bunların üzerlerini iki parmak geçen soğuk su ile 10-15 dakika kadar kaynatın.
4. Büyükçe bir tencereye kaynatılmış nohut ve fasulyeyi, buğdayı ve kuru meyveleri sularıyla beraber aktarın. Suyu yeterli değilse yeterince kaynamış su ilave edin.(baklagillere sonradan ilave edilen soğuk su sertleştirir. Ben sulu yapıyorum. Sebebi aşure piştikten 1 saat kadar sonra katılaşmaya başlıyor. Ayrıca biz sulu seviyoruz.)
5. Tencerenin altını orta hararetle ateşe getirin. Kaynamaya başlayınca şekerini ilave edin. Şekerin miktarını kendi damak zevkinize göre ayarlayabilirsiniz.)10-15 dakika kadar daha kaynatın.
6. Altını kapatın. İri fındık büyüklüğünde doğranmış elmaları, incirleri ve yer fıstığını ilave edin. Bir çimdik tuz katın ve karıştırın. (koyu kıvamlı bir aşure isteyenler bu noktada 1 su bardağısoğuk su ile inceltilmiş 1 çorba kaşığı nişasta ilave edebilirler)
7. Tarçın ve cevizi servis tabaklarına koyduktan sonra üzerine serpin. Eğer cevizi tencereye karıştırırsanız aşureniz kararır.



OSMANLI'DA AŞURE

Tatlıların üzerine çeşitli kuruyemişlerin eklenmesi, Türk mutfak geleneğinin önemli özelliklerindedir. Aşurede birçok kuruyemişin bakliyat ile pişirilmesinden meydana gelmektedir. Türk mutfak kültürünü anlatan birçok kaynakta aşure, Anadolu'nun yerli halklarınca çok eski dönemlerden beri bilinen ve sevilen bir tatlı olarak gözümüze çarpar.

Osmanlı da bu yerel tatlıyı kolayca benimsemiş ve hemen mutfağına eklemiştir. Yanlız daha da önemlisi, bu tatlının yapımını yıllar içinde geliştirmiştir. Çok eskiden beri devam eden aşure aşısı, Osmanlı sofralarının en yaygın tatlısıydı. Ayrıca aşure bir tören tatlısıydı da.

Genellikle Muharrem ayının onu ile yirmisi arasında yapılır ve dağıtılırdı. Evlerde kırk türlü malzeme ile dualar eşliğinde kazanlara, tencerelere konulan aşure, yine ilahiler eşliğinde uzun süre pişirilirdi. Hazırlanan aşure, hemen her Osmanlı evinde bulunması adet olan büyük aşure sürahileriyle komşulara, akrabalara dağıtılırdı. Anadolu'da zengin aileler ve esnaf teşkilatları tarafından pişirilen aşure sebilciler ve halkın iştirak ettiği merasimlerle dağıtılır, bazı bölgelerde aşure dağıtımından sonra kurban kesilirdi. Aşure saray mutfağında da pişirilirdi. Helvacıların nezaretindeki aşçılar ve kiler ağaları tarafından hazırlanan aşure, muharremin onuncu gününden itibaren "aşure testisi" adı verilen özel kaplarla önce padişaha ve saray efradına sunulur, sonra ilmiye ve mülkiye ricalinin konaklarına gönderilir ve bütün halka dağıtılırdı. Saray aşuresinin diğere aşurelere göre farkı, süzme ve sütlü oluşudur.

Bir tür muhallebi kıvamında olan bu özel aşureye, piştikten sonra badem şekeri ve çikolata da dahil edilirdi. Kamu görevlileri olan ilmiye ve mülkiye ricalinin konaklarına gönderilen aşure testileri saraya boş geri gönderilmez, içlerine çikolata, badem şekeri, fıstık gibi çerezler konur, konak ağalarınca saraya iade edilirdi. Bu ince usule "cevap" adı verilirdi.

AŞURE PİŞİRME FARKLILIKLARI

Aşurenin bazı pişirim farklılıkları vardır.

Bazı yörelerde kurban etinden bir parça saklanıp aşure yapılırken içine atılır.

Aşurenin en önemli malzemesi buğdaydır.

Badem, fıstık, kuşüzümü ile zenginleştirilebilir. Beyaz fasulye ve nohut yanında, kuru bakla ve kuru börülce de katılabilir.



Dövme yerine veya dövmeyle karışık olarak pirinç kullanılabilir. Bazı yörelerde ise içine damla sakızı katılır. Yine bazı yörelerde şeker yerine pekmez kullanılır.

Çorum yöresinde "Pekmezli Hedik" denen bu karışıma, Gaziantep'te anason eklenir.

Basınçlı tencere kullanılacaksa nohut, fasulye ve dövme birlikte pişirilebilir. Basınçlı olmayan tencerelerde pişme süreleri kullanılan malzemenin cinsine ve kalitesine göre 1-2 saat arasında değişir.

Malzemelerin pişme şeklindeki farklılık nedeniyle, ayrı ayrı pişirme daha uygun sonuç verecektir.

Afiyet Olsun