

آش عاشوره - غذای محلی ترکیه

تمامی حبوبات را از قبل خیس کرده و چند بار آب آنها را عوض می‌کنیم، سپس حبوبات را با آب مرغ، کره و نمک روی حرارت می‌گذاریم تا بپزند.



مواد لازم

گندم پوست کنده: یک و نیم پیمانه
نخود: نصف پیمانه
کره: 200 گرم
لوبیا سفید: نصف پیمانه
شکر در صورت دلخواه: به میزان لازم
گلاب: 4/1 پیمانه
هل ساییده شده: دو قاشق غذاخوری
انجیر خشک خرد شده: نصف پیمانه
قیسی هلو و زردآلو خشک: نصف پیمانه
خلال بادام: 4/1 پیمانه
کشمش پلویی: 3/1 پیمانه
پسته خرد شده: 3/1 پیمانه
آب مرغ و نمک: به میزان لازم
کنجد و سیاهدانه: به میزان لازم

طرز تهیه

تمامی حبوبات را از قبل خیس کرده و چند بار آب آنها را عوض می‌کنیم، سپس حبوبات را با آب مرغ، کره و نمک روی حرارت می‌گذاریم تا بپزند. وقتی حبوبات کاملا پخته شدند، گندم خیس کرده را نیز افزوده و اجازه می‌دهیم تا کاملا با هم پخته، له شده و لعاب بیندازند. کشمش، قیسی‌ها و انجیر را شسته و خیس می‌کنیم تا نرم شوند. در انتها گلاب را اضافه کرده، شکر و خشکبار را نیز می‌افزاییم تا نرم شوند. در آخر باید این شله یا آش را با حرارت بسیار ملایم در مدت طولانی دم کنیم. این آش کم‌کم غلظت گرفته و آماده می‌شود، سپس با مغزهای دلخواه، مربا، کنجد و سیاهدانه روی آن را تزیین می‌کنیم.