



<http://www.unterdemhalbmond.de>

Türkische Küche: Die pure Lust am Genuß

Nachspeise

Süße Frucht

Asure (*Aschure*)

Die Überlebenden der "Arche Noah" feierten den Tag, nach der Sintflut, mit einem Festessen von dem an Bord übriggebliebenen Proviant. Bevor Noah mit seiner Arche auf dem Berge Ararat, dem höchsten Berg in der Türkei landete, so erzählt man sich, ließ er alle Lebensmittel zusammentragen und aus den Resten etwas kochen.



In Erinnerung daran wird jedes Jahr in der Türkei, als Abschluß der Fastenzeit im Monat *Muharrem* eine besondere Speise zubereitet (Asure), die sich aus verschiedenen (oft genau zwölf) Sorten von Körnern, Früchten und Nüssen zusammensetzt. Dieses süße Naschwerk muß aus mindestens sieben verschiedenen Zutaten bestehen und wird an mindestens sieben Freunde verteilt.

Die weißen Bohnen, die Kichererbsen und den Weizen am Vortag waschen und in separaten Schüsseln getrennt in kaltem Wasser über Nacht einweichen lassen. Am Tag der Zubereitung müssen Sie die Orangen schälen und in Stücke schneiden. Die Feigen und die Aprikosen in Stücke schneiden. Die Pflaumen entkernen und ebenfalls in Stücke schneiden. Die Kichererbsen und die weißen Bohnen sowie den Weizen in reichlich Wasser 20 Minuten kochen lassen und dann abgießen. Die Kichererbsen, die Bohnen und den Weizen zusammen mit den Orangen, den Feigen, den Aprikosen und den Pflaumen in einen großen Topf geben. Das Stärkemehl mit 1 Tasse Wasser verrühren. 1l Wasser und 500 g Zucker zu dem Gemüse und den Früchten in den Topf geben, das verrührte Stärkemehl zufügen und alles 15-20 Minuten kochen lassen. Mit dem Rosenwasser parfümieren. Die süße Speise in kleine Dessertschalen füllen, mit den Walnüssen verzieren und heiß oder kalt servieren.

Tip: Mann kann mit den getrockneten Früchten noch 100 g Sultaninen vermischen. Besonders schön wird das »Asure«, wenn man zusammen mit den Walnüssen noch Granatapfelkerne darüberstreut.

Afiyet Olsun!

Zutaten

100 g getrocknete Weiße Bohnen
100 g Kichererbsen
100 g Spezialweizen (Asurelik Bugday, in türkischen Läden zu finden)
100 g getrocknete Aprikosen
100 g getrocknete Pflaumen
2-3 Orangen
5-6 getrocknete Feigen
2 Eßl Stärkemehl
500 g Zucker
1 Eßl. Rosenwasser
150g gehackte Walnüsse

Asure

Personen: 6
Einweichzeit: 12 Stunden
Zubereitungszeit: 1½ Stunden
Garzeit: 45 Minuten

Dieses Rezept wurde uns eingesandt von „Hatice“ am 20.11.2001

Haben Sie auch ein Rezept und möchten es auf unseren Seiten veröffentlichen?
Schreiben Sie uns: redaktion@unterdemhalbmond.de