



Tadım ve Şef Çiğdem Seferoğlu'ndan sağlıklı aşure tarifi: Hırmalı portakallı aşure

Birbirinden lezzetli ve pratik yemek tarifleriyle ilgiyle takip edilen şef Çiğdem Seferoğlu, Tadım'ın hijyenik ambalajlarda ilk günkü tazeliğini koruyan kuru meyve ve kuru yemişleriyle hem sağlıklı hem de lezzetli 2 farklı aşure tarifi hazırladı. Ünlü şef, klasik aşure tarifinin yanı sıra şeker kullanmak istemeyen aşure severler için şeker yerine en çok kullanılan kuru meyve olan hurma ile yapılan "hırmalı & portakallı" aşure tarifi verdi.

Bolluk ve bereketi simgeleyen paylaştıkça dayanışma ruhunu ortaya çıkaran 'aşure zamanı' geldi... Aşure hazırlığı yapanlar evlerinde tencerelerini hazırlarken paketli kuruyemiş sektörünün lider markası **Tadım** da bolluk bereketin simgesi bu dönemde paketli olarak sunulan sağlıklı kuruyemişleri ile yapılan aşure tarifleri için Şef Çiğdem Seferoğlu ile bir araya geldi.

Yerel ve geleneksel tatlardan ilham alarak lezzetli ve modern sentezler sunan yemekler ve tatlılar hazırlayan şef Çiğdem Seferoğlu, besleyiciliği yüksek, sağlıklı ve bir o kadar da lezzetli Tadım ürünleriyle aşure tarifleri hazırladı.

Tadım'ın ürün gamında yer alan en lezzetli ve sağlıklı aşure tariflerinin vazgeçilmezi olan kuru kayısı & hurma doğal yolla sağladığı meyve şekeri sayesinde hem vücudun enerji ihtiyacını karşılıyor hem de sindirim sistemini destekliyor. Şef Şerefoğlu, klasik aşure tarifinin yanı sıra şeker kullanmak istemeyen aşure severler için şeker yerine en çok kullanılan kuru meyve olan hurma ile yapılan "hırmalı & portakallı" aşure tarifi verdi. Korunaklı ambalajları ile dalından koptuğu andaki tazeliğini ve doğallığını muhafaza eden **Tadım Hurma'yı** şeker yerine kullanarak hem lezzetli hem de sağlıklı bir tat elde edebilirsiniz.

Şef Çiğdem Seferoğlu'ndan Aşure Tarifi

HURMALI VE PORTAKALLI AŞURE İÇİN MALZEMELER

500 gr Aşurelik Buğday

- 250 gr Nohut
- 150 gr. Haşlanmış Fasulye
- 1/2 Çay Bardağı Pirinç



- 150 gr. Soyulmuş Çiğ Badem
- 200 gr. Kuru Kayısı
- 200 gr. Kuru Üzüm

- 1 Portakal
- Yeteri kadar kaynar Su
- 10 adet hurma
- 1 Çimdik Tuz

Üzeri için;

- Kavrulmuş fındık
 - Ceviz
 - Antep Fıstığı
 - Kavrulmuş susam
- incir

KLASİK AŞURE İÇİN MALZEMELER:

- 1kg Aşurelik Buğday
- 750gr Nohut
- 500 gr. Haşlanmış Fasulye
- 1 Çay Bardağı Pirinç

- 250 gr. Soyulmuş Çiğ Badem
- 500 gr. Kuru Kayısı
- 500 gr. Kuru Üzüm

- 2 Yemek kaşığı gül suyu
- 5-6 adet karanfil
- Yeteri kadar kaynar Su
 - 2 kg Toz Şeker
 - 1 Çimdik Tuz

Üzeri için;

- Kavrulmuş fındık
- Ceviz
- Antep Fıstığı
- Kuş Üzüümü
- Çam Fıstığı
- Ayıklanmış gül yaprakları
- Tarçın



HURMALI VE PORTAKALLI AŞURE YAPILIŞI

Bir gece önceden bol su ile yıkayıp ıslattığımız buğdayı süzüp kaynatmak üzere ocağa koyuyoruz. Buğdaylar iyice şişip açılmaya başlayınca önceden haşlanmış olan nohut ve kuru fasulyeyi buğdayların üzerine ekliyoruz. Yıkadığımız pirinci de kaynayan bakliyalara ilave edip aşurenin suyu helmelenene yani kıvam alana kadar bakliyatları birlikte kaynatıyoruz. Kaynayan malzemelere 1 çimdik kadar tuz ilave ediyoruz. Kuru üzümüleri ve çiğ bademi ayrı kaselerde suya koyuyoruz suda beklettiğimiz bademleri soyduktan sonra yine suda beklemiş ve şişmiş olan kuru üzümülerle birlikte kaynayan aşurenin içine ilave ediyoruz. Kuru kayısıları küp küp doğruyoruz ardından kuru kayısıları da ilave ediyoruz. Bu sırada kaynadıkça yoğunlaşan aşureye ara ara sıcak su takviyesi yaparak kıvamını dengeliyoruz.

10 adet hurmayı kabuklarını rendelediğimiz portakalın suyu ile robottan geçirip püre haline getiriyoruz.

Son olarak hazırladığımız bu püreyi de aşureye ilave edip 10 dk kadar daha kaynattıktan sonra servis kaselerine alıyoruz. Porsiyonladığımız aşureler oda ısısına indikten sonra kuruyemişler ve kavrulmuş susam ile süsleyerek servis ediyoruz.

KLASİK AŞURE YAPILIŞI :

Bir gece önceden bol su ile yıkayıp ıslattığımız buğdayı süzüp kaynatmak üzere ocağa koyuyoruz. Buğdaylar iyice şişip açılmaya başlayınca önceden haşlanmış olan nohut ve kuru fasulyeyi buğdayların üzerine ekliyoruz. Yıkadığımız pirinci de kaynayan bakliyalara ilave edip aşurenin suyu helmelenene yani kıvam alana kadar bakliyatları birlikte kaynatıyoruz. Kaynayan malzemelere 1 çimdik kadar tuz ilave ediyoruz. Kuru üzümüleri ve çiğ bademi ayrı kaselerde suya koyuyoruz suda beklettiğimiz bademleri soyduktan sonra yine suda beklemiş ve şişmiş olan kuru üzümülerle birlikte kaynayan aşurenin içine ilave ediyoruz. Kuru kayısıları küp küp doğruyoruz ardından kuru kayısıları da ilave ediyoruz. Bu sırada kaynadıkça yoğunlaşan aşureye ara ara sıcak su takviyesi yaparak kıvamını dengeliyoruz. Son olarak toz şeker ve gül suyunu da ilave edip 10 dk kadar daha kaynattıktan sonra aşureyi servis kaselerine alıyoruz. Porsiyonladığımız aşureler oda ısısına indikten sonra kuruyemişler ile süsleyerek servis ediyoruz.

**Tadım Hakkında**

Türkiye'nin lider paketli kuruyemiş markası Tadım, 1971 yılında, "Kuruyemişi paketleyerek en kaliteli ürünü en taze haliyle ve en uygun fiyattan tüketiciye sunmak" amacıyla kuruldu. Bugün; Gebze'de ve Almanya'da kuruyemiş, kuru meyve ve kuruyemiş bar üretim tesisleri bulunan Tadım; 49 yıldır sektördeki öncü ve lider pozisyonunu koruyor. Üreticiden aldığı birinci kalite hammaddeyi son teknolojiye sahip makinelerden oluşan üretim hattında el değmeden işleyip paketleyen Tadım, ürünlerini en taze haliyle tüketicilerine ulaştırıyor.

Basın Bilgi İçin:

Medyaevi İletişim – Kezban Özanlı – 0536 984 18 96 – kozanli@medyaevi.com.tr
(0212) 351 91 81 – Nursen Mutlu – 0546 919 49 39 – nmutlu@medyaevi.com.tr