



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## 12 İMAM ÇORBASI (TUNCELİ)

Tunceli Valiliği

2 su bardağı döğme  
1 su bardağı nohut  
1 su bardağı kuru fasulye  
1 su bardağı fındık  
1 su bardağı ceviz  
1 su bardağı kuru üzüm  
250 gr. incir  
250 gr. kuru kayısı  
Yarım su bardağı fıstık  
4 su bardağı şeker  
1 yemek kaşığı karanfil  
10 bardak su

Döğme, fasulye, nohut ve üzüm yıkanıp ayrı kaplarda bir gece önceden ıslatılır. Ertesi gün buğday süzülüp büyük bir çelik tencereye alınır. 15 bardak su eklenip 30 dakika kaynatılır. Fasulye ve nohut süzüldükten sonra ayrı kaplarda haşlanır. Döğme taneleri iyice yumuşayınca kadar yaklaşık 4.5 saat kısık ateşte ara sıra karıştırılarak pişirilir. Buğdayın suyu un çorbası kıvamına gelmek üzereyken nohut ve kuru fasulye eklendikten sonra iyice kaynatılır. Ardından sırasıyla fındık, ceviz içi, fıstık, kuru üzüm, karanfil ve dörde bölünmüş kuru kayısı ilave edilip karıştırılır. Birkaç taşım kaynadıktan sonra şeker eklenir ve 5-10 dakika daha kaynadıktan sonra incirler katılır ve bir taşım kaynatılarak ateşten alınır. Aşure piştikten sonra kâselere boşaltılır. Soğuyunca üzeri tarçın, nar taneleri vb. ile süslenerek servis yapılır.

