



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ANUŞABUR

1 kg. aşurelik buğday  
250 gr. kuru üzüm  
250 gr. kayısı  
750 gr. şeker  
1 su bardağı gülsuyu  
1 çay bardağı dolma fıstığı  
1 çay bardağı ceviz  
1 tane nar  
Tarçın  
1 fiske tuz  
3 çorba kaşığı ararot (patates nişastası)

Buğdayı soğuk suyla yıkayın bol su ile büyük bir tencereye koyun, tencereyi ateşe koyun kaynamaya başlayınca ocağı kapatın. Üzerini örtün bir gece veya en az 4-5 saat bekletin. Kayısı ve üzümleri iyice yıkayın, kayısıları dörde bölün sıcak suya koyun. Yumuşamalarını sağlayın. Beklettiğiniz buğdayı tekrar ateşe koyun. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın kısık ateşte buğdaylar yumuşayınca kadar pişirin. üzüm ve kayısıları ilave edin, üzümler şişip baloncuk haline geldiğinde üç çorba kaşığı ararotı ve bir fiske tuzu ilave edin,devamlı karıştırarak 1-2 taşım kaynatın. Şekeri ilave edin. Gülsuyunu koyun. Ocağı kısın 5 dk. daha pişirdikten sonra ateşten alın. Uygun gördüğünüz kaplara pay edin. Üzerini cevizle fıstıkla,narla ve tarçın ile süsleyin ve servis yapın.