



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANUŞABUR

Tijen İnaltong

(Ermeni Noel Tatlısı)

MALZEMELER

500 gr aşurelik buğday

250 gr kuru üzüm

250 gr kuru kayısı

1 su bardağı patates nişastası

1 kahve fincanı gülsuyu

1 kg toz şeker

1 tutam tuz

ÜZERİNİ SÜSLEMEK İÇİN:

Tarçın, ceviz içi, nar taneleri

2 çorba kaşığı çam fıstığı (15-20 kişilik)

BUĞDAYI ayıklayıp yıkadıktan sonra 3-4 saat suda bekletin ve süzüp bol suyla büyük bir tencereye alın.

Buğdaylar pişerken üzüm ve kayısıyı ayıklayıp yıkayın. Kayısıları dörde bölün ve üzümlerle birlikte, yumuşamaları için sıcak suda bekletin. Kısık ateşte pişen buğday iki üç saat soma özlenmeye başlar. Tencereyi ateşten indirip üzerine kalınca bir bez örtüp gelin ettiğiniz aşurelik buğdayı en az 3-4 saat bu şekilde bekletin. Tencereyi ateşe koyup ıslattığımız üzüm ve kayısıları da ekleyip çorba kıvamına gelene kadar kaynar suyla sulandırıp ara sıra karıştırarak, pişmeye bırakın. Kuru üzümler şişliğinde bir bardak soğuk suyla sulandırdığınız patates nişastasını döküp sürekli karıştırarak bir iki taşım daha kaynata ve şekeriyle tuzunu ilave edip 1-2 dakika daha karıştırarak kaynata. Gülsuyunu ekleyip karıştırın ve kâselere paylaşürin. Soğuduktan sonra üzerini nar taneleri, çamfıstığı, ceviz ve tarçınla süsleyin.

Not: Ermeniler, Noel'i her yıl 6 Ocak'ta kutluyorlar. Diğer Hristiyan mezheplerinden farklı olarak Vaftiz Yontusu ile birlikte kutlanan Ermeni Noel'ine "gağant" adı veriliyor. Gağant, zengin ziyafet sofralarına da verilen ad. Noel hazırlıkları önceden başlıyor. Ve evlerde zengin sofralar kuruluyor. Zeytiyağı, bol soğanlı, baharatlı sarmalar (yaprak ve lahana), topik, hindi ve Ermeni aşuresi anuşabur Noel sofralarında mutlaka bulunur. Yılbaşı sabahında ise erkekler işyerlerini birkaç saatliğine de olsa açıyor ve yanlarında getirdikleri narı kırarak tanelerini etrafa serpiyorlar. Nar, Ermeniler içinde bereketin sembolü.