



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

EZOĞELİN AŞURE

Bizim Mutfak Bakliyatlı Ezogelin Çorba Karışımı

- 1 su bardağı nohut
- 1 su bardağı kuru fasulye
- 1 su bardağı buğday
- Yarım su bardağı kuru kayısı
- Yarım su bardağı kuru incir
- 800 gram şeker
- 1 adet portakal kabuğu
- 2-3 adet karanfil
- 3 litre su
- Süslemek için:
 - Yarım su bardağı fındık
 - Yarım su bardağı badem
 - Yarım su bardağı ceviz
 - 1 adet nar
 - Yarım çay bardağı toz antepfıstığı

Nohut, buğday ve kuru fasulyeyi bir gece önceden ayrı ayrı suda bekletin.

Buğdayı 1 litre suya ekleyerek boza kıvamına gelecek şekilde yumuşayıp dağılına kadar haşlayın, gerekirse su ekleyerek kıvamı tutturun.

Nohut, kuru fasulye ve Bizim Mutfak Bakliyatlı Ezogelin Çorba karışımını ayrı ayrı haşlayarak iyice pişirin.

Kuru kayısı ve kuru incirleri küp küp doğrayın.

Haşladığınız bütün malzemeleri, kuru kayısı ve kuru inciri birleştirip pişirin.

Karanfilleri ve portakal kabuğunu ekleyin.

Koyuluğu boza kıvamına gelene kadar su ekleyin.

Son olarak şeker ekleyin ve karıştırarak pişirin.

Tanelerin dibe çökmemesi için aşureyi kaselere doldurmadan önce ılımasını bekleyin. Üzerini süsleyerek servis edin.

