

## Rezept für Aşure: (orientalische Süßspeise )

### Zutaten für 6 Portionen:

125 g Aşurelik Buğday (Weichweizen)  
75 g getrocknete Kichererbsen  
75 g getrocknete Weiße Bohnen  
100 g getrocknete Feigen  
100 g getrocknete Aprikosen  
eine Hand voll Rosinen  
eine Hand voll geschälte Mandeln  
1 Bio-Orange  
3-4 Gewürznelken  
200 g Zucker  
1,5 L Wasser

### Zubereitung:

1. Weizen, Bohnen und Kichererbsen ca. 30 min getrennt in Wasser kochen, beim Weizen ab und zu Wasser nachgießen
2. In der Zwischenzeit Feigen und Aprikosen klein würfeln und in Wasser einweichen.
3. Die Orangenschale abreiben und Saft auspressen.
4. Wenn der Weizen schön weich ist, Bohnen, Kichererbsen, Aprikosen, Feigen und Rosinen hinzugeben und mit genügend Wasser aufgießen, sodass alles im Topf „schwimmt“.
5. Alles so lange köcheln lassen, bis die Suppe dickflüssig wird
6. Orangensaft, Orangenschale, Gewürznelken, Mandeln und als letztes Zucker hinzufügen, gut verrühren.
7. In Schälchen füllen und abkühlen lassen.

### Zum Verziehenen:

1 Granatapfel  
zerkleinerte Pistazien  
Walnusskerne

### Wichtig:

Weizen, Kichererbsen und Weiße Bohnen über die Nacht in Wasser einweichen.

### Zum Verziehenen:

1. Die Kerne aus dem Granatapfel herauslösen (am besten in einem Wasserbad, damit es nicht spritzt)
2. Den Pudding in kleine Schalen füllen und mit Granatapfelkernen, zerkleinerten Pistazien und Walnusskernen dekorieren!

### Unsere Tipps!

Die Kichererbsen und Bohnen schmecken besser, wenn du die Schalen, die sich beim Kochen lösen, entfernst.

Übrigens:

Du kannst auch Kichererbsen und Weiße Bohnen aus dem Glas nehmen, dann musst du sie nicht einweichen und auch nicht schälen.

**Fertig!!!**