

Παρασκευή Κολλύβων

Συστατικά

500 γρ. Σιτάρι	Λίγο αλάτι
350 γρ. ζάχαρη	Κανέλα
350 γρ. Φρυγανιά	Αμύγδαλα
100 γρ. αλεύρι καβουρδισμένο	1 βανίλια
200 γρ. Καρυδόψιχα	Άχνη ζάχαρη
180 γρ. Σουσάμι	

Εκτέλεση

Βράζουμε το σιτάρι καλά περίπου 1,5 ώρα . Αφού βράσει το αφήνουμε με σβηστό το μάτι μισή ώρα να κάτσει. Το ξεβγάζουμε με χλιαρό νερό πολύ καλά και το βάζουμε στο σουρωτήρι και το πατάμε με το χέρι να φύγει το νερό.

Σε ένα τραπέζι απλώνουμε ένα βαμβακερό τραπεζομάντηλο και απλώνουμε το σιτάρι να στεγνώσει καλά (περίπου 6 ώρες). Μετά το βάζουμε σε ένα τάπερ στο ψυγείο και την επόμενη ημέρα το στήνουμε και το στολίζουμε.

Στήσιμο και στολισμός

Το σουσάμι , τα αμύγδαλα και το αλεύρι πρέπει να καβουρδιστούν.

Όλο το σουσάμι το χτυπάμε στο γουδί.

Όταν βγάλουμε το σιτάρι από το τάπερ το βάζουμε σε μια λέκάνη, ρίχνουμε τα 2/3 της ζάχαρης και του 2/3 του σουσαμιού που σπάσαμε στο γουδί προηγουμένως, όλα τα καρύδια ψιλοκομμένα και τα 2/3 της φρυγανιάς, την 1 βανίλια , το λίγο αλάτι , την κανέλλα και τα ανακατεύουμε καλά για να ομοιοποιηθούν.

Στρώνουμε το μίγμα στο σκεύος που θα πάμε το κόλλυβο στην εκκλησία και το πατάμε με μια χαρτοπετσέτα για να το δώσουμε μορφή.

Ρίχνουμε το υπόλοιπο σουσάμι, την υπόλοιπη φρυγανιά και μετά σκεπάζουμε καλά με την ζάχαρη και στο τέλος την άχνη.

Και στο τέλος στολίζουμε με τα αμύγδαλα ή με οτιδήποτε άλλο θέλουμε (Σταφίδες κτλ.)

Καλή επιτυχία !!!!!!!!!!!!!