

Mardin Hariresi

Toplam 23 dk

Hazırlık · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 1/10

Mardin hariresi, pekmez ve unun yavaşça koyulaştırıldığı, üstüne ceviz serpilen, Güneydoğu mutfağında eski usul kaşıkla yenir.

Malzemeler

- 1 su bardağı Üzüm pekmezi
- 4 yemek kaşığı Un
- 3 su bardağı Su
- 0.5 su bardağı Ceviz

Yapılışı

- Unu kuru tencerede 3 dakika kavurun.
- Pekmez ve suyu ekleyip koyulaşana kadar karıştırın.
- Harireyi kaselere alıp cevizle servis edin.

PÜF NOKTASI

Unu kokusu çikana kadar 3 dakika kavurmak harirenin hamur tadını da belirler.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaselere paylaştırıp üstüne ceviz serperek 11 servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş