

Mardin Hariresi

Toplam 23 dk

Hazırlık · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 11/10

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

Malzemeler

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

Yapılış

- Pekmezi suyla açılışlı karışımında bekletin.
- Unu kuru tencerede 3 dakika kokusu çıkana kadar kavurun.
- Pekmezli suyu una azar azar ekleyin, topak olmasını.
- Harireyi 8 dakika parlak ve koyu olana kadar pişirin.
- Kaselere alıncık pevizle 11'e soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Unu kokusu çıkana kadar 3 dakika kavurmak harirenin hamur tadında bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaselere paylaşılır üstüne ceviz serperek 11'e servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş