

# Harire Tatlısı

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

8 kişilik

Kolay

~184 kcal

Açılış 11/10

Mardin usulü harire, pekmezli ve nişastalı yapıştırmayla tamamlanan, soğudukça dilimlenen eski bir Güneydoğu tatlısıdır.

## Malzemeler

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

## Yapılışı

- Nişastayı suyun bir kısmıyla tamamen pürüzsüz açın.
- Pekmez ve kalan suyu tencerede karıştırın.
- Nişastalı karışımı tencereye ince akıtıp topak oluşmasını.
- Tatlıyı 12 dakika koyu pelte kıvamına gelene kadar pişirin.
- Kalıba alıp soğutun ve cevizle dilimleyin.

### PÜF NOKTASI

Karışımı sürekli çırpmak nişastanın tencerede topak kalmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ince çekilmiş ceviz serperek soğuk servis edin.

## Alerjenler

Kuruyemiş