



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARİRE (SURIYE)

½ su bardağı pekmez
½ su bardağı un
½ su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 çay kaşığı tarçın
Üzeri için;
Hindistancevizi
Toz antepfıstığı

Pekmez, su ve unu bir çırpıcı ile çırpın. Bir tencereye alıp karıştırarak kaynatın. Kaynamaya başlayınca toz şekeri ve tarçını ekleyin muhallebi kıvamında pişirin. Kaynayana kadar karıştırmaya devam edin. Piştikten sonra kaselere alın. Dışarıda ılıtıp buzdolabına alın ve soğutun. Tatlılar soğuduktan sonra üzerine hindistancevizi ve Antep fıstığı serpip servis edin

