



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GLUTENSİZ HARİRE

<https://gasturder.org.tr>

2 Su Bardağı Soya Sütü  
100 Gram Pirinç Unu  
3 Yemek Kaşığı Tereyağı  
3 Su Bardağı Harnup Pekmezi  
1 Yemek Kaşığı İnce Mısır Bulguru  
1 Su Bardağı Antep Fıstığı

Soya sütü, pirinç unu ve çekilmiş Antep fıstığı bir kap içinde harmanlanarak çırpma teli vasıtası ile iyice karıştırılır. Diğer taraftan pekmez, tereyağı ve mısır bulguru tencereye konulur ve orta ateşte kaynatılır. Kaynatma işlemi tamamlandıktan sonra sütlü karışım yavaşça kaynamış pekmezin üzerine dökülür. Dökme esnasında pekmez sürekli karıştırılır. Tenceredeki karışım boza kıvamına geldikten sonra sıcakken cam kâselere doldurun ve soğutmaya bırakın. Soğuduktan sonra meyvelerle üzerini süsleyip servise sunabilirsiniz. Bu tatlının raf ömrü + 5 °C'de gün muhafaza edilebilir.