



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

MARDİN USULÜ HARİRE

<https://mardintarifi.com>

- 1 bardak un
- 1 bardak pekmez
- 1 bardak toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 2 kaşık ceviz içi

Bir bardak pekmezi, bir bardak unu, bir bardak toz şeker ve beş bardak suyu bir tencereye koyun, kısık ateşte kaynayanaya kadar karıştırarak pişirin. Kaynadıktan sonra beş dakika daha karıştırmaya devam edin ve içine bir tatlı kaşığı tarçın atın. Sonra ocağı kapayın. Soğumadan kaselelere aktarın. Üzerlerini dövülmüş cevizle süsleyerek soğuduktan sonra servis yapın.

