



HARİRE (MARDİN)

1 su bardağı pekmez
1 su bardağı un
1 su bardağı tozşeker
5 su bardağı su
1 kaşığı tarçın
Süslemek için:
Ceviz içi

1 su bardağı pekmezi, 1 su bardağı unu, 1 su bardağı tozşekeri ve 5 su bardağı suyu bir tencereye koyun. Kısık ateşte kaynayana kadar karıştırarak pişirin. Kaynadıktan sonra 5 dakika daha karıştırmaya devam edin ve içine 1 tatlı kaşığı tarçın atın. Sonra ocağın altını kapatın. Soğumadan kaselere aktarın. Üzerlerine dövülmüş ceviz içi ile süsleyip, soğuduktan sonra servis yapın.

