

Lamya's recept voor harise

In dit recept gaat het om de juiste verhoudingen tussen de ingrediënten. Het is niet nodig precieze gewichten aan te houden, zolang je maar steeds met dezelfde beker of hetzelfde glas de ingrediënten afmeet.

Benodigdheden

Ondiep bakblik (+/- 30x20x4 cm)

Een beker die als maatbeker dient

Mixer

Bakpapier

Steelpan

Ingrediënten

Een handvol (on)gepelde amandelen

Voor het beslag

1 beker Griekse yoghurt

1 beker zonnebloemolie

1 beker kristalsuiker

2 bekers fijne tarwegriesmeel

5 zakjes bakpoeder

1-2 eetlepels oranjebloesemwater

Voor de suikersiroop

2 bekers kristalsuiker

1 beker water

Klein partje citroen

Optioneel: lepel honing

Bereiding

1. Begin met het maken van de suikersiroop. Doe 2 bekers suiker en 1 beker water samen in een steelpan en verwarm op een middelhoog vuur. Blijf goed roeren totdat de suiker volledig oplost. Er mogen geen suikerkorreltjes meer in de siroop zichtbaar zijn. Laat een beetje inkoken, zodat er een vloeibare, dikke siroop ontstaat. Voeg een partje citroen toe wanneer het mengsel dikker wordt en laat even meekoken. Laat de siroop afkoelen voor gebruik.

2. Leg de ongepelde amandelen 2-3 minuten in warm water. Laat daarna uitlekken in een vergiet. Je kan de velletjes er nu eenvoudig afwrijven. Zet apart. Je kunt natuurlijk ook ongepelde amandelen kopen.

3. Bekleed een ondiep bakblik met bakpapier, zodat de bodem en zijkanten bedekt zijn.

4. Verwarm de oven voor op 180 graden. Zorg voor boven- en onderwarmte.

5. Neem een flinke beslagkom. Doe 1 beker yoghurt in de kom. Voeg 2 zakjes bakpoeder toe. Voeg 1 beker kristalsuiker toe. Mix de ingrediënten met een mixer. Mix nog 3 zakjes bakpoeder door het beslag en de beker zonnebloemolie. Mix er dan 2 bekervol griesmeel doorheen. Voeg, naar smaak, 1 of 2 eetlepels oranjebloesemwater toe.
6. Als het beslag te vloeibaar is, voeg dan wat extra griesmeel toe.
7. Stort het beslag uit in de met bakpapier beklede bakvorm.
8. Bak de griesmeelcake 20-25 minuten in de oven op 180 graden, totdat de bovenkant goudbruin is.
9. Druk in het midden van elk stuk, als de harise een beetje afgekoeld is, een gepelde amandel.
10. Laat de harise nog wat verder afkoelen en snij het daarna in stukjes.
11. Giet nu de suikersiroop over de harise in het bakblik. Laat intrekken en laat de harise afkoelen voor het serveren.

Het gerecht blijft een week goed in de koelkast.