

NAMURA (en Líbano) – HARISA (en Iraq)

Ingredientes: $\frac{3}{4}$ sémola de trigo
 $\frac{1}{4}$ almendra molida
 $\frac{1}{2}$ paquete de mantequilla (125 gr.)
 1 vaso de azúcar
 1 cuch. grande de levadura Royal almíbar

Se mezclan todos los ingredientes, se derrite la mantequilla y se añade. Se mueve con una cuchara de madera y se deja que se esponje la sémola. Se le añaden 2 yogures blancos (también se puede hacer con leche) y se mueve. Si está seco se le añade $\frac{1}{2}$ vaso de agua de rosas y agua de azahar a partes iguales. A veces se necesita un poco más de líquido.

Se unta una bandeja de horno con aceite de girasol, no de oliva que le da otro sabor, y se va colocando la pasta. Se le hacen cortes perpendiculares y en cada cuadrado se coloca una almendra. Se mete en una bolsa de plástico que se cierra y se deja 12 h.

A continuación se mete en el horno, unos 30 min. a 160° si es de aire y 180° si es de resistencia.

Cuando está hecha, se saca y se le añade el almíbar frío para que coja mejor el sabor. Esta tarta se puede congelar y sacarla 2 o 3 h., antes de comerla.