



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAYTAYLA (ŞANLIURFA)

1 yemek kaşığı badem
1 yemek kaşığı şam fıstık
2 çay kaşığı vanilya
2 bardak tozşeker
3,5 bardak süt
Yarım nar
1/2 bardak buğday nişastası
1+1/4 su bardağı su

Nişastayı suda eritin. Sütü bir bardak şekerle tencerede ısıtın. Nişastalı karışımı katın, kaynamak üzereyken altını kısıp tahta kaşıkla sürekli karıştırın. 5 dakika pişirip vanilyayı ekleyin ateşten alın. 30 cm. çapında bir cam kabı suyla ıslatın. Karışımı içine dökün.muhallebinin derinliği 1 cm. olmalı. Tatlıyı 6 saat katılaşması için dolapta soğutun. 3 çay bardağı su koyun bir bardak şekerle karıştırıp eritin, isterseniz biraz gül suyu damlatabilirsiniz. Badem ve fıstığı sıcak suda bekletip kabuklarını soyun. Şekerli suya ekleyin. Haytayla iyice soğuduktan sonra keskin bir bıçağı tatlıya yapışmaması için şekerli suya daldırıp tatlıyı küpler halinde kare kare kesin ve şekerli suya ekleyin. En son nar tanelerini de ekleyip servis edin.