



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HELTİYE (OSMANLI)

6 kişilik
Şurubu İçin
4 bardak su
3,5 bardak şeker
yarım bardak gülsuyu
Muhallebi Malzemesi
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 su bardağı pudra şeker
20 gr. damla sakızı
2 çorba kaşığı mısır nişastası
1 çorba kaşığı un
2 yemek kaşığı badem
2 yemek kaşığı antepfıstığı

Şeker, su ve gülsuyunu karıştırın. Şurup haline gelinceye kadar kaynatın ve soğumaya bırakın.

Yarım su bardağı süt, su, pudra şeker ve damla sakızını karıştırarak kaynatın.

Unu ve nişastayı kalan sütle iyice ezin ve kaynamakta olan karışıma ilave edin. Muhallebi kıvamına geldiğinde ateşten indirin ve tepsiye 1 cm kalınlığında dökün. Soğuduktan sonra küpler halinde kesin.

Hazırladığınız şurup soğuduktan sonra badem ve antepfıstığını ilave edin. Küp şeklinde dilimlediğiniz muhallebiyi şurubun içine bırakın. Mevsim meyveleriyle süsleyerek servis yapın.