



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAYTALI (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

3 su bardağı süt
Yarım su bardağı nişasta
1.5 su bardağı şeker

Bir tencerede soğuk suyla eritilen nişastaya süt eklenir. Kısık ateş üzerine konularak tahta kaşıkla sürekli karıştırılır. Muhallebi kıvamına gelince tepsiye yaklaşık 1 cm kalınlığında dökülerek soğumaya bırakılır. Kıvama gelmesi için üzerine bozmadan buzlu su dökülür. Servis yapılacağına küp küp kesilir. Üzerine şerbet ve gül suyu dökülür.

Not: Arzu eden haytalinin üzerine dondurma koyarak tüketmektedir. İçinde buz parçacıkları bulunmaktadır. Özellikle yaz aylarında tüketilir.

