



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAYTALI (HATAY)

İpek Güven

Muhallebisi için:

7 su bardağı süt

1 su bardağı mısır nişastası

2 yemek kaşığı toz şeker

Şerbeti için:

3 su bardağı su

2 yemek kaşığı gül suyu

2 su bardağı toz şeker

Kırmızı gıda boyası

Üzeri için:

2-3 top salepli dondurma

Haytalı'nın muhallebisi için süt, nişasta ve şeker karıştırılır, ocağa koyulur.

Muhallebi kıvamına gelene dek karıştırılarak pişirmeye devam edilir.

Koyu muhallebi kıvamına geldiğinde tabanı ıslatılmış bir borcama boşaltılır, yayılır.

Buzdolabında soğumaya alınır.

Sonrasında şerbeti için su ve şeker bir tencerede karıştırılıp kaynatılır.

Kaynarken 1 damla gıda boyası eklenir.

En son ocağın altı kapatıldıktan sonra gül suyu eklenir. Soğumaya alınır.

Soğutulmuş muhallebi küp küp kâselere doğranır, üzerine şerbet dökülür.

Üstüne 2-3 top dondurma eklenerek servis edilir.

Not: Çok eskilere dayanan Hatay'ın yöresel tatlısı Haytalı, ismini tatlıyı yaratan köyün adından almıştır.

Anlatılanlara göre tatlı olarak mısır unu ve süttten yapılan muhallebinin üzerine gül suyu koyulup ikram edilmesiyle ortaya çıkmış. Haytalı ile bici bici tatlısı birbirine karıştırılsa da ayrı yörelere ait farklı tatlılardır. Haytalı tatlısını bici biciden ayıran yanı ise muhallebisinin süttten yapılması ve üzerinde pudra şekeri, meyve ve buz parçalarının olmamasıdır.

