



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAYTALI (HATAY)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Muhallebi İçin:

1 litre süt

1 su bardağı şeker

1 su bardağı nişasta (mısır veya buğday)

1 çay bardağı gül suyu

Şerbet İçin:

2 su bardağı su

1 su bardağı şeker

1 yemek kaşığı gül suyu

Buz küpleri

Süsleme İçin:

Toz Antep fıstığı

Nar taneleri (isteğe bağlı)

Bir tencereye sütü alın ve içine şekeri ekleyin. Şeker eriyene kadar karıştırarak ısıtın.

Niştastayı bir kasede az miktarda su ile açarak pürüzsüz bir kıvama getirin.

Niştastalı karışımı kaynamakta olan süte yavaş yavaş ekleyin ve sürekli karıştırarak koyu bir kıvam alana kadar pişirin.

Muhallebi kıvamına geldikten sonra gül suyunu ekleyin ve karıştırın.

Hazırladığınız muhallebiyi ıslatılmış bir borcama veya küçük kaselere dökün ve soğuması için buzdolabına kaldırın.

Bir tencereye suyu ve şekeri alarak kaynatın. Şeker tamamen eridikten sonra gül suyunu ekleyin.

Şerbeti ocaktan alın ve soğuması için bir kenara bırakın. Soğuduktan sonra içine buz küplerini ekleyin.

Soğuyan muhallebiyi dilimleyerek servis tabaklarına alın.

Üzerine soğuk gül şerbetini gezdirin.

Toz antepfıstığı ve nar taneleri ile süsleyerek servis yapın.

