



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAYTALI TATLISI (HATAY)

2,5 yemek kaşığı toz şeker
2,5 su bardağı su
3 yemek kaşığı mısır nişastası
Yarım su bardağı soğuk süt
Buzu için:
2 su bardağı su
1 yemek kaşığı gül suyu
Yarım çay bardağı toz şeker
Kırmızı gıda boyası
Üzeri için:
3 top vanilyalı dondurma

Haytalının muhallebisi için su ve şekeri bir tencereye alıp kaynatın.
Nişastayı süte ekleyip içinde iyice çözünmesini sağlayın.
Nişastalı süt karışımını hızlı hızlı karıştırarak kaynayan şekerli suya ilave edin.
Kıvamı koyulaşana dek karıştırarak pişirmeye devam edin.
Cam tepsinin tabanını hafifçe ıslatın ve koyulaşan muhallebiyi tepsiye boşaltın.
Soğuması için buzdolabına kaldırın.
Bu esnada su ve şekeri bir kapta şeker eriyene kadar karıştırın.
Ardından içine gül suyu ve 1 damla gıda boyası ekleyin.
Yeniden karıştırıp donması için buzluğa kaldırın.
Muhallebiyi dilimleyip tabaklara alın.
Üzerine pembe buz kırıkları ilave edin.
Son olarak bir top da dondurma ekleyin ve bekletmeden servis yapın.

