



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAYTALYA (GAZİANTEP)

Gaziantep Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi

Muhallebi için:

7 Bardak süt

1 Bardak nişasta

1,5 Yemek kaşığı şeker

Şerbet Malzemeleri:

4 Bardak su

3 Bardak şeker

1 Yemek kaşığı gül şurubu

1 Tatlı kaşığı çiçek suyu

1 Fincan badem

1 Fincan antepfıstığı

Şerbet için, su, şeker, gül şurubu ve çiçek suyu bir uygun bir kaba konur. Şeker eriyinceye kadar karıştırılır. Antep fıstığı ve badem su ilave edilerek bir taşım kaynatılır, soğuk sudan geçirilir, suyu süzülüp kabukları soyulur. Dinlenmiş olan muhallebi ıslatılan bir bıçak yardımıyla 1.5*1.5 cm ebatlarında küp şeklinde kesilir. Uygun kâselere 10 -12 adet olacak şekilde paylaşılır. Üzerine hazırlanan şerbet, bütün haldeki Antep fıstığı ve badem ilave edilip servise sunulur.

Tencereye alınan nişasta ve süt iyice karıştırılır ve ocağa konulur. Sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilip ocaktan alınır. Küçük kare bir tepsinin tabanı su ile ıslatılıp, hazırlanmış olan muhallebi tepsiye dökülür. Oda sıcaklığına geldiğinde dinlenmesi için buzdolabına konulur.

Not: Muhallebinin bir gün önceden yapılıp buzdolabında dinlendirilmesi tavsiye edilir. Hazırlanan Haytalyaya 2-3 küçük buz parçası ilave edilip soğuk olarak servis yapılır.

