HAYTALYA (GAZİANTEP)

Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı su
2 yemek kaşığı bal
3 yemek kaşığı nişasta
Yarım çay kaşığı dövülmüş damla sakızı
1 çay kaşığı tuz
Şurup için:
4 su bardağı su
1,5 su bardağı bal
Yarım su bardağı gül suyu (isteğe göre)
3 adet çilek
1 adet muz
1 adet kivi
1 adet portakal
1 adet armut
Üzeri için:
3 yemek kaşığı file antepfıstığı
3 yemek kaşığı file badem

1,5 su bardağı balı, suyu ve istenirse gül suyunu bir tencerede karıştırın. Şurup kıvamına gelene kadar orta ateşte kaynatın. Daha sona şurubu soğumaya bırakın.
Süt, 2 yemek kaşığı bal, tuz ve damla sakızını bir tencerede karıştırarak kaynatın. Ayrı küçük bir kasede nişasta ve suyu iyice ezdikten sonra karıştırın ve kaynamakta olan karışıma ilave edin. Muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirin. Muhallebiyi biraz suyla ıslattığınız bir tepsiye 1 santimetre kalınlığında yayın. Biraz ılındıktan sonra buzdolabına kaldırın ve 1-2 saat buzdolabında bekletin.
Soğuduktan sonra muhallebiyi küp küp dilimleyin. Servis kaselerine meyveler ve küp şeklinde kestiğiniz muhallebiyi koyun, soğuyan şurubu dökün ve hepsini karıştırın. File badem ve file antepfıstığıyla süsleyerek haytalyanızı servis edin.