HAYTALYA (KİLİS)

1 su bardağı nişasta
2 litre süt
Sosu için:
1 su bardağı su
Şeker
Gül suyu

Süt ve nişastayı tencerede karıştırıp ocağa alın.
Kısık ateşte sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişirin.
Koyulaşan tatlıyı tepsiye döküp soğuyarak katılaşmasını bekleyin.
Katılaşan tatlıyı küp küp kesip kaselere bölüştürün.
Bu esnada 1 su bardağı suya dilediğiniz miktarda gül suyu ve şeker ekleyerek tatlının sosunu hazırlayın.
Bu gül suyu şerbetini tatlının üzerine döküp servis edin.



© lezzetler.com tarif no:148555 • adı:Haytalya (Kilis) • gönderen:aya • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:24