



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAYTALYA (KİLİS)

1 kilo süt
1 su bardağı su
4 yemek kaşığı nişasta
1 su bardağı toz şeker
Tahminen 5 bardak soğuk su
1 yemek kaşığı gül suyu

Bir kilo süte bir su bardağı su ekleyip, dört dolu yemek kaşığı nişasta ile karıştırarak pişirin. Diğer yandan da tepsinin içini ıslatılıp haytalya hamurunu dökün ve soğumaya bırakın. Derin bir kapta bir su bardağı toz şeker ile bir kilo kadar soğuk suyu karıştırarak eritin. Dilerseniz bu aşamada gül suyu ekleyebilirsiniz. Soğuyan haytalya tarifi küçük karelere bölüp şekerli suya atarak kaselere koyun. Üzerine buz küplerinden atıp ya da buz kıracağıyla ufalayıp o şekilde buz ile servis edin.

