



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAYTALYA (KİLİS)

Gonca Tokuz

1 su bardağı buğday nişastası
1,5 su bardağı su
3,5 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
2 su bardağı su, çiçek suyu (isteğe bağlı)
Badem ya da antepfıstığı

Nişasta yarım bardak su ile ezilir. Kalan su sütle karıştırılır, 1-2 kepçe nişastaya eklenir, 1-2 taşım kaynatılır, kalan ezilmiş nişasta eklenir.

Un kokusu gidene dek pişirilir. Üzerinde baloncuklar çıkmaya başlayınca ateşten alınır, yıkanmış ve süzölmüş tepsie dökölür.

Donunca üzerine su dökölüp havayla teması kesilir.

Dolapta soğumaya bırakılır.

Diğer yanda şeker ve su şeker iyice eriyene dek karıştırılır, içine buz kırılır, gül suyu dökölür.

Servis yapılacağında muhallebi küçük kareler şeklinde dilimlenir, buzlu suyun içine atılır.

Not: Süt pastörize değilse kaynatılıp soğutularak kullanılmalıdır. Pişerken baloncuklar yıktığında isteyen, tadı kırmak için bir miktar şeker atıyor. Muhallebiye sakız, suya nar taneleri ya da badem vb. kuruyemişler atılabilir. Muhallebi tepsie istenen şekillerde dökölülebilir ve buna göre kesilerek servis edilebilir. Bayramların, özellikle de Kurban Bayramının bayram yeri tatlısıdır.

