



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAYTALA (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

2 kg süt

7 yemek kaşığı dolusu buğday nişastası

2 su bardağı şeker

Birtrsu muhallebisidir. Bir kseye iki su bardağı süt konulduktan sonra içine nişasta dökülür, nişastalar toplanmasın diye iyice çırpılır. Diğer taraftan süt bir tencereye boşaltılarak ateşe konulur, kaynayınca nişastalı süt ağır ağır içerisine karıştırılır. Dibini tutmaması için kısık ateşte karıştırılıp on dakika kadar iyice kaynatıldıktan sonra yayvan bir tepsiye boşaltılır, donup soğuyunca kurumaması için üzerini kaplayacak şekilde yavaşça su doldurulup buzdolabına konulur. İki bardak şekerin üzerine iki bardak su boşaltılır, eriyinceye kadar karıştırıldıktan sonra şerbet haline getirilir. Yenileceği zaman küp şeker büyüklüğünde doğranıp kselere konur. zerine sade veya şeker boyalı şerbet/gülsuyu dökülerek yenilebileceği gibi; vişne suyu, portakal suyu/şerbeti dökülerek de yenilebilir. Soğuk, mümkünse buzlu yenilmelidir.

Not: Komşu illerde Haytayla, Haytalı (Hiytali), ya da Haytali denilir.

