



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVE SOSLU HAYTAYLA (GAZİANTEP)

300 gr Nohut
1 litre süt
5.5 yemek kaşığı buğday nişastası
1 paket vanilya
1 su bardağı pudra şekeri
Şurubu için:
1 su bardağı vişne suyu
1 su bardağı tozşeker

Bir çeşit muhallebi olan haytayla, özellikle Şanlıurfa, Kütahya, Adana, Afyonkarahisar ve Antakya gibi illerimizde yaygındır. Adana'da bici bici, Urfa'da fazıla olarak bilinir. Mutlaka şurupla birlikte servise sunulur. Haytayı yapmak için, süt, buğday nişastası ve vanilyayı orta boy bir tencereye koyun. Kısık ateşte tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Kaynamaya başladıktan 1-2 dakika sonra ocaktan alın. Kenar uzunluğu yaklaşık 25 santim olan kare bir cam kabın içini suyla ıslatın. Pişirdiğiniz haytayı kaba boşaltın. Kaşığın tersiyle üzerini düzelterip üzerine pudra şekerlerini serpin ve buzdolabında en az 1 gece bekletin.

Diğer taraftan, vişne suyunu derin, geniş bir kaseye koyun, tozşeker ekleyin, tel çırpıcı ya da çatal yardımıyla sürekli karıştırarak şekeri eritin. Buzdolabında iyice donan haytayla muhallebiyi çıkarın. Üzerine soğuk şurubu gezdirin.

İsterseniz dilimleyerek ya da kaşıkla servis yapabilirsiniz.

Not: İsterseniz üzerine badem, çilek, üzüm gibi taze meyvelerden de dilimleyip süsleyebilirsiniz.

