

Osmanlı'dan gelen serinletici tatlı: Helatiye tarifi

Osmanlı saray mutfağının en hafif ve ferahlatıcı tatlılarından biri olan Helatiye, sütlü muhallebi ve meyve uyumuyla dikkat çekiyor. Görünümüyle iştah kabartan bu tatlı, yaz aylarında serin bir kaçış noktası arayanlar için birebir bir lezzet.

24.01.2025 15:50:00 | Güncellenme: 24.01.2025 15:50:00 | Haber Merkezi

AA + | AA -



Osmanlı mutfağı, tatlılarıyla adeta bir sanat sergiler. Şerbetli tatlılardan sütlü tatlılara uzanan geniş bir yelpazede, Helatiye farklı bir yere sahiptir. Saray sofralarının zarafetini taşıyan bu tatlı, hem lezzeti hem de hafifliğiyle tercih edilen bir Osmanlı klasiğidir. Süt, nişasta ve meyvelerin buluştuğu bu nefis tatlı, özellikle yaz günlerinde soğuk olarak servis edilerek sofraları ferahlatır.

HELATİYE TARİFİ

Malzemeler

- 1 litre süt
- 1 çay bardağı toz şeker
- 3 yemek kaşığı buğday nişastası
- 1 yemek kaşığı gül suyu (isteğe bağlı)
- 1 çay bardağı file badem
- 1 çay bardağı fıstık içi
- 1 çay bardağı nar taneleri
- 1 çay bardağı doğranmış kuru meyve (kayısı veya incir)

Yapılışı

- Sütü bir tencereye alın ve üzerine toz şekerini ekleyin. Orta ateşte karıştırarak şekerin erimesini sağlayın.
- Ayrı bir kapta nişastayı az miktarda sütle açarak pürüzsüz bir kıvam elde edin.
- Kaynayan süte nişastalı karışımı yavaş yavaş ekleyerek çırpma teliyle karıştırın. Muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin.
- Muhallebi kıvamını aldıktan sonra tencereyi ocaktan alın ve gül suyunu ekleyerek karıştırın.
- Hazırladığınız muhallebiyi kuplara veya geniş bir servis kabına paylaşın ve soğuması için bekletin.
- Tatlı soğuduktan sonra üzerini file badem, fıstık içi, nar taneleri ve doğranmış kuru meyvelerle süsleyin.
- Buzdolabında en az 2 saat dinlendirdikten sonra soğuk olarak servis yapın.

İlgili Konular: #Osmanlı #tarif #Osmanlı mutfağı #Helatiye tarifi

İlgili Haberler

İtalyan mutfağından sofralarınıza gelen pratik kahvaltılık: Sebzeli frittata...

Balıkesir'le özdeşen enfes lezzet: Höşmerim tarifi

Osmanlı mutfağından günümüze gelen bir lezzet: Mutancana tarifi

Cumhuriyet

Hemen Reklam Ver

Reklamsız Cumhuriyet

eGazete Giriş

Mesafeli Satış Sözleşmesi

Teslimat ve İade Şartları

App Store

Google Play