H A Y T A L I Y A

Ingredients
600 ml high fat cream
ice water
1/2 tablespoon of Greek mastic+a little of sugar
3 liters full fat milk
15 tablespoons of cornstarch (per liter of milk 5
For the serving:
Sweetening mixture
Arabic ice cream
A little of pistachio

Directions
لتحضير الهيطلية: اولاً نأتي بوعاء ونضع به الحليب (نقسم الحليب إلى قسمين نضع بأول وعاء لترين ونصف وبالوعاء الثاني نصف لتر منشان نذوب فيه نشا الذرة)، ثم نضع الكريمة(تكون دسمها عالي)، ومن ثم نأتي بالخفاقة اليدوية ونقون بتحرك الحليب مع الكريمة ونضعهم جانباً , وبعدها نأتي بالوعاء الثاني لنذوب به نشا الذرة (لكل لتر حليب بتحطوا 5 ملاعق نشا يعني تقريباً 100-120 غرام من النشا)ونقوم بتحريك المكونات مع بعضها حتى ذوبان النشا , ثم نأتي بالمستكة (المستكة بتعطي طعمة طيبة والها ميزة اضافية بتعطيكم مطة للأكلة)و نضع القليل من سكر مع المستكة ونقوم بطحنهم جميعاً (السكر منشان يندقوا معكم) ومن ثم نضيف المستكة المطحونة لوعاء الحليب و نرفع الوعاء على نار عالية ونتركهم حتى الغليان مع التحريك المستمر لهم ((خليط النشا والحليب ما بنزل في غير لحتى يغلي الحليب منيح انتبهوا)،(وبس غلي الحليب بتبلشوا تنزلوا عليه بخليط النشا ؛ بتضيفوا شوي وبتحركوا لتوصلوا للقوام يلي بدكم ياه))، وبعد الغليان نضيف خليط النشا لهم ونتركهم حتى الغليان مع التحريك المستمر للمكونات (يعني لحتى يلغوا غلوتين ليش ؟ لحتى تروح طعمة النشا , الشغلة الثانية بتبدلوا الخفاقة لكبجاية والنار قوية وبتضلوا تحركوا فيهم ليش؟ لان الكبجاية ما بتقحط سفل الطنجرة والنار قوية ولازم الحليب يشوط معكم يعني يصير في ريحة حرق مو كثير وانتوا و عم تحركوا على مهلكم بتتركوه لحتى يلدع معكم لان هاد لما يشوط هون بتجيب النكهة الاصلية تيع سراقب هاد الفرق بين الهيلطية الشامية وهيطلية سراقب , الهيلطية الشامية ما بشوط الحليب بس هي لازم يشوط الحليب لحتى تجيب النكهة الاصلية)، وبعد الغليان(يعني بعد ما يشوط الحليب معكم) مرة ثانية ننزل وعاء الحليب من على النار ونقوم بسكبه في صينية (اللدعة الي بتكون بسفل الطنجرة هي بتتركوها مابتضيفوها مع الحليب عالصينية) ونتركها ترتاح لمدة 20 دقيقة ، ثم نأتي بالماء البارد ((بتقلبوا الكفكير على الوجه الثاني ونسكب عليها الماء فوق الصينية، وبعد ما ضفتوا الماء البارد بتجعد وجه الصينية وهيك بتكون ناجحة معكم)،(يعني اهم شغلة بالهيطلية التجعيدة وريحة الشويط))، ومن ثم نغلف الصينية بورق نايلون ونضعها في الثلاجة(البراد) من 3-4 ساعات وبعدها نخرجها من الثلاجة ونقوم بتقطيعها على شكل مربعات ونضع القطعة على ايدنا ونقطعها لمربعات صغيرة، ثم نضعها في زبدية التقديم ونضع عليها البوظة ، ومن ثم نأتي بخليط التحلاية ونضعه عليها وتُزيَّن في القليل من الفستق الحلبي وبعدها تصبح الهيطلية جاهزة للتقديم . لتحضير خليط التحلاية: نأتي بوعاء ونضع فيه لتر من الحليب، 3 ملاعق كبيرة من السكر , نقطتين من خلاصة ماء الزهر ثم نخلط المكونات جميعها حتى ذوبان السكر، ومن ثم نضعه في الثلاجة(البراد) حتى يبرد.

C H E F O M A R

Bon Apetit!