

Ingredients

3 liters full fat milk

600 ml high fat cream

1/2 tablespoon of Greek mastic+a little of sugar

ice water

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 تأتي 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 دسماً عالي)، ومن ثم تأتي بالخفاقة اليدوية ونقون بتحريك الحليب مع الكريمة ونضعهم جانباً ، وبعدها تأتي بالوعاء الثاني لنذوب به نشا الذرة (لكل لتر حليب بنحطوا 5 ملاعق نشا يعني تقريبا 100-120 غرام من النشا) ونقوم بتحريك المكونات مع بعضها حتى ذوبان النشا ، ثم تأتي بالمستكة (المستكة بتعطي طعمة طيبة والهامة ميزة اضافية بتعطيكم مطة للأكلة) ونضع 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 و نتركهم حتى الغليان مع التحريك المستمر لهم ((خليط النشا والحليب ما ينزل في غير لحتى يغلي الحليب منح انتبهوا)، (وبس غلي الحليب بتلشوا تنزلوا عليه بخليط النشا ؛ بتضيفوا شوي وبتحركوا لتوصلوا للقوام يلي بدكم باه))، وبعد الغليان نضيف خليط النشا لهم و نتركهم حتى الغليان مع التحريك المستمر للمكونات (يعني لحتى يلغوا غلوتين ليش ؟ لحتى تروح طعمة النشا ، الشغلة الثانية بتبدلوا الخفاقة لكبحاية والنار قوية وبتصلوا تحركوا فيهم ليش ؟ لان الكبحاية ما بتحط سفل الطنجرة والنار قوية ولازم الحليب يشوط معكم يعني يصير في رجة حرق مو كثير وانتوا و عم تحركوا على مهلكم بتتركوه لحتى يلدع معكم لان هاد لما يشوط هون بتجيب النكهة الاصلية تبع سراقب هاد الفرق بين الهيطلية الشامية وهيطلية سراقب ، الهيطلية الشامية ما يشوط 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 ما بتضيفوها مع الحليب عالصينية) و نتركها ترتاح لمدة 20 دقيقة ، ثم تأتي بالماء البارد ((بتقلبوا الكفكر على الوجه الثاني ونسكب عليها الماء فوق الصينية، وبعد ما ضفتوا الماء البارد بتجد وجه الصينية وهيكون ناحة معكم)، (يعني اهم شغلة بالهيطلية التجعيدة و رجة الشويط)، ومن ثم نغلف الصينية بورق نابلون ونضعها في التلاجة (البراد) من 3-4 ساعات وبعدها نخرجها من التلاجة ونقوم بتقطيعها على شكل مربعات ونضع القطعة على ايدنا ونقطعها لمربعات صغيرة، ثم نضعها في زبدة التقديم ونضع عليها البوظة ، ومن ثم تأتي بخليط التحلاية ونضعه عليها ونزين في القليل من الفستق الحلبي وبعدها تصبح الهيطلية جاهزة للتقديم . لتحضير خليط التحلاية: تأتي 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 التلاجة (البراد) حتى يبرد.