SÜTLAÇ (SÜBYEDEN)

Necip Usta

75 gr. pirinçten yapılmış sübye
100 gr. pirinç
2+1/2 kg. süt
200 gr. toz şeker

Sübyenin yapılışı: Kırık pirinç taşlarını dikkatlice ayıklayıp üç dört defa suyunu süzdürerek yıkayıp pirincin 5 santim üzerini aşacak vaziyette ılık su doldurup bırakınız ve sabahleyin hiç karıştırmadan tencereyi eğip pirinç seviyesine kadar suyunu süzdürüp dökünüz. Küçük bir değirmende değirmenin akış ağzının önüne bir kap koyarak üstten de pirinci koyup kolunu çevirerek çekiniz. Tencerenin içine akmış olan koyu süt gibi duran beyaz şeye sübyedir. İyice karıştırıp çok ince bir ipek veya naylon elekten süzdürünüz.
Pirinci temizleyip yıkadıktan sonra üzerini ılık su ile kapatıp 1 saat ıslatınız ve sonra yıkayıp süzdürdükten sonra bir tencerede pirinçle sütü ağır ağır karıştırarak bir kere kaynatınız. Sonra zaman zaman karıştırıp kaynatarak 30 dakika pişiriniz ve şekerini ilâve ederek 5 dakika daha pişiriniz. Sübyesini karıştırarak yedirip 5 dakika daha ağır ağır karıştırarak pişirdikten sonra ateşten alarak kâselere boşaltıp soğuyunca servis ediniz.

Not: Çok hızlı ateşte kaynatırsanız süt buhar olup gider, elde edilmesi icap eden sütlacın ancak yarısını elde edebilirsiniz. Ekonomik yapmak isteyenler yarı yarıya su koyabilirler. Elbette ki lezzetinin yarısını kaybeder. Sübye yapılmayan yerlerde 1 bardak sütle karıştırılmış 40 gr. nişasta kullanınız.

© lezzetler.com tarif no:57721 • adı:SÜTLAÇ (sübyeden) • gönderen:ruşeym • indirme tarihi:24.04.2024 - 06:33