



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DULCE DE LECHE (ŞİLİ)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 litre tam yağlı süt
1 su bardağı toz şeker
1 çay kaşığı karbonat veya kabartma tozu
1 çay kaşığı vanilya özü (isteğe bağlı)

Tüm malzemeleri tezgâha yerleştirin ve büyük, derin bir tencere tercih edin. Karbonatın köpürme yapabileceğini unutmayın, bu nedenle taşma riskini önlemek için geniş bir kap kullanmanız önemlidir.

Tencereye süt ve şekeri koyun.

Orta ateşte şeker tamamen eriyene kadar karıştırarak ısıtın.

Şeker eridikten sonra karbonatı ekleyin ve hızla karıştırın.

Karbonat eklendiğinde karışım köpürebilir, bu doğal bir reaksiyondur.

Köpük azalana kadar karıştırmaya devam edin.

Karışımı düşük ateşte pişirmeye devam edin.

Sık sık karıştırarak yanmasını önleyin.

Karışım zamanla koyulaşır karamel rengine dönüşecektir.

Bu süreç yaklaşık 1-1,5 saat sürebilir.

Karışım kıvam aldığı anda tencerenin dibini rahatlıkla görebilmelisiniz.

Karışımı bir kaşığın arkasına sürdüğünüzde, yoğun bir tabaka oluşmalıdır.

Ocaktan almadan önce vanilya özünü ekleyerek karışıma aroma katabilirsiniz.

Bu adım, tatlıyı daha da zenginleştirir.

Dulce de leche'yi bir kavanoza aktarın ve tamamen soğumasını bekleyin.

Soğuduktan sonra buzdolabında saklayabilirsiniz.

Yaklaşık 2-3 hafta boyunca tazeliğini korur.

