PİRİNÇTEN SÜBYE

Tuğrul Şavkar

Pirinç ayıklanıp birkaç kez yıkandıktan sonra bir kaba konur. Üzerine ılık su eklenir. Su, pirinci birkaç parmak aşacak kadar olmalı. Ertesi sabah pirincin üzerindeki fazla su, pirinç karıştırılmadan dikkatlice akıtılarak atılır. Kapta kalan pirinç ve su birlikte değirmenden geçirilerek çekilir. Sübye, işte bu sulu pirincin adıdır. Kullanılmadan önce mutlaka ince bir süzgeçten geçirilir. Kullanım ölçüsü her tarifte ayrı ayrı verilmekle birlikte, genellikle 1 litre sütü koyulaştırmak için 125 gramdan yapılmış sübye yeterlidir.

Not: Sübyenin yerini bugün pirinç unu ve nişasta ayrı ayrı veya birlikte almış bulunuyor. Eski tariflerde 1 kg. sübye kullanıldığında, buna karşılık olarak 650 ml.-veya gram- sütle karıştırılmış 350 gram pirinç unu ve 350 gram nişasta verilmekte. Sadece nişastanın kullanılması halinde sübyenin yarısı ağırlığında nişasta kullanımı önerilir. Bazen de nişasta ile birlikte pirinç, doğrudan sübyenin yerini tutar.

© lezzetler.com tarif no:75278 • adı:Pirinçten Sübye • gönderen:tadıgüzel • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:57