



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİKÖY SÜTLACI (TRABZON)

Ömür Akkor

Taze süt çokça kaynatılarak sütün yağlanması sağlanıyor. 60 kilo kaynamaya bırakılan süt kısık ateşte ve uzun zamanda 40 kiloya kadar düşürülüyor. Bunun neticesinde daha konsantre bir süt tadı ve daha yağlı bir süt elde ediliyor.

Tüm kuru malzeme herhangi bir işlem görmeden süte katılıyor. Yani pirinç önce kaynatılıp nişastasını kaybetmiyor. Bu da özellikle kıvam için çok önemli.

İlave olarak yörenin lezzetli yumurtasının sarısı da bu tarifi püf noktalarından biri. Çünkü standart tariflerde yumurtaya pek rastlamıyoruz.

Son olarak da Karadeniz'in en lezzetli fıncığı tavada kavrulup dövülerek üzerinde servis ediliyor ki bu da meşhur Hamsiköy sütlacını eşsiz yapıyor.

