



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

OCAK ÜZERİNDE HAZIRLANAN SÜTLÜ TATLILAR

Ocak üzerinde yapılan sütlü tatlıların hazırlanış aşamaları farklılıklar gösterse de sütlü tatlılarda karamelizasyona ve besin kaybına dikkat edilmelidir. Pişirmede şekerin ilavesi en son yapılmalı, gereğinden fazla ısı kullanılmamalıdır. Katı malzemeler, şeker, vanilya ve aromatik gereçler hariç tencereye konularak karıştırılır, temizliğinden emin olduğumuz süt soğuk olarak karışıma ilave edilir. Pişirmenin sonuna doğru şeker ve aromatik gereçler (limon veya portakal kabuğu rendesi, vanilya vb. gibi) ilave edilir. Nişasta kullanılan tatlılarda nişasta ilave edilmeden önce soğuk süt ile ezilerek süte ilave edilmesi ürünün kalitesi açısından önem taşır.