



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## SÜBYE NEDİR?

Necip Usta

Sütlü tatlılar dediğimiz zaman aklımıza gelecek ilk şey, süt ve sübye olmalıdır. Bahsettiğim süt, tavuk göğsü ve kazan dibi ve kesme muhallebi için manda sütü yoksa koyun sütüdür. Diğerleri sütlaç, muhallebi, keşkül için inek sütüdür. Tabii ki bu sütlerin susuz olması su koymak icabediyorsa tatlıyı yapanın koyması lâzımdır. Sübye akşamdan veya birkaç saat önce bilhassa akşamdan ıslatılan ve küçük taş değirmenlerde, değirmenin yokluğunda kuvvetli mikserlerde öğütülen pirinç demektir. Buna pirinç sütü de diyebiliriz. Yalnız her pirinçten veya lüks pirinçten, taze pirinçlerden sübye olmaz. Olursa özsüz olur. Evvelâ koyulaştırır sonra sulandırır. 125 gr. pirinçten yapılan sübye. 1 kg. sütü soğuduktan sonra tepside kesilebilecek şekilde koyulaştırın. 1250 gram pirinçten yapılan sübye 10 kg. sütü tepside kesilebilecek şekilde koyulaştırır.

---