



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜT

Manda koyun, inek, keçi gibi çeşitli hayvanların sağılmaları sonucunda süt elde edilir. Sütlerin kuvvetlisi sırasıyla: Manda, koyun, inek ve keçi sütleridir. Fakat keçi sütünün kendine özgü bir kokusu olması nedeniyle pek o kadar makbul sayılmaz. Tatlı ve pastacılıkta her cins sütü kullanmak mümkündür. Fakat inek sütünün kullanılması âdet olmuştur. Dondurmalarda ise koyun sütünü tercih etmelidir. Sütlerin cinslerini ayırt etmek ya da içlerine su katılıp katılmamış olduklarını anlamak, bunları ancak derece ile ölçmekle mümkündür. Fakat kremaları alınmış sütleri bu yöntemle anlamak pek kabil değildir. Çünkü bir miktar kreması alınmış sütler dereceyle ölçülseler bile aşağı yukarı yine aynı yoğunluk derecesini göstereceklerinden aldanmak mümkündür. Bu nedenle uzmanlar dışında iyi sütü ancak pişirdikten sonra anlamak mümkündür. Fazla kaymak tutan sütler iyi demektir. Sütün tatlı ve pastacılıktaki rolü, daha ziyade çeşitli krema ve dondurmalar bakımından önemlidir.

Sütlerin Bozulmasına Gelince: Sütleri kaynatmadan uzun süre saklamak doğru olmayacağı gibi bunları daima temiz kaplarda kapaksız olarak kaynatmalıdır. Bu sütler sıcak iken limon, sirke ya da herhangi bir meyve suyu gibi ekşi bir maddeyi damlatmamaya dikkat etmelidir, aksi takdirde süt kesilir ve peynire benzer bir hal alır.

