



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜT REÇELİ

1 litre Pınar Süt
1 su bardağı toz şeker
1 çay kaşığı kabartma tozu

İlk olarak yapışmayan ve derin bir tencereye 1 litre Pınar Süt'ün tamamını koyun. Ardından şeker ekleyin ve tencere dibinin tutmaması için süt ve şeker karışımı kaynamaya kadar ara ara karıştırın. Karışım kaynamaya başlayınca kabartma tozunu ilave edin. Burada dikkat edilmesi gereken detay: Kabartma tozu çay kaşığı tepelime değil, silme şekilde doldurmalıdır. Kabartma tozunu, süt ve şeker karışımına fazla eklemek hem karışımın aşırı köpürmesine hem de tadının bozulmasına sebep olacaktır. Bu yüzden kabartma tozu yalnızca silme çay kaşığı kadar olmalıdır.

Süte eklediğiniz kabartma tozu, çok olmasa da karışımı köpürtecektir. Bu noktada tencerenin derinliği avantaj sağlarken köpürmenin durması için süt, şeker ve kabartma tozu karışımını hızlı bir şekilde karıştırmanız yeterlidir. Böylece süt reçeli yapımı esnasında tencerenin dibi de tutmamış olur. Kaynamaya devam eden süt, şeker ve kabartma tozu karışımı giderek koyulaşarak karamelize bir kıvam alacaktır. Bu süre zarfında tencere dibinin tutma ihtimali artacağından karıştırmayı bırakmamak gerekir.

Renk ve kıvam olarak koyulaşan karışım, bozayı andıran bir hale geldiğinde sütü kaynatmayı durdurabilirsiniz. Hazırladığınız süt reçelini cam bir kabin içine aktararak soğumaya bırakın. Reçel soğuduktan sonra ise cam kabı buzdolabına koyarak en az 2 saat de buzdolabında bekletin. Tüm bu işlemlerin ardından süt reçeli tamamen yemeye hazır hale gelecektir.

Malzemeleri ve yapımı oldukça basit olan süt reçelini pek çok farklı şekilde kullanabilirsiniz. Tatlılarınızın üstünde veya yanında sos olarak kullanabileceğiniz bu reçeli, şekerlemeleri andıran tadından dolayı rahatlıkla tek başına da tüketebilirsiniz. Hem sizin için hem de çocuklarınız için sağlıklı ve doğal bir lezzet olan süt reçelini ekmek üzerine sürerek pratik bir kahvaltı yiyeceği şeklinde ya da çocuğunuzun beslenme çantasına ekleyerek de değerlendirebilirsiniz.

