



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜT REÇELİ

<https://www.acunn.com>

1 litre inek sütü
1 su bardağı toz şeker
1 adet vanilya çubuğu
1 çay kaşığı karbonat

Derin bir tencerenin içine sütü, şekeri ve vanilyayı koyun
Kısık ateş ve tahta kaşık yardımıyla şeker eriyene kadar karıştırın
Süt göz göz olmaya başlayınca karbonat katın ve ocağın altını biraz daha kızın.
Karbonat nedeniyle süt kabarmaktadır ancak karıştırınca sönecektir.
Sürekli karıştırdığınız tencerede 1 saat boyunca bu işlemi sürdürün.
Vanilya çubuğunu tencereden alın ve çok kısık ateşte pişirmeye devam edin.
Ara sıra tencere yüzeyine çıkan köpükleri alın.
Kıvamı koyulaşan reçeli ocaktan alın süre sonunda.
Malzemenizi temiz bir kavanoza boşaltın.
Soğuduktan sonra buzdolabına koyun.

Not: Süt reçelinin Güney Amerika'da bulunduğu ifade edilmektedir. Rivayete göre, Arjantin'de kutlama yapan askerler, ocakta süt unuttur ve bu eşsiz lezzetin ortaya çıkmasını sağlar. Süt reçeli daha sonra ülkenin ulusal bir lezzeti haline gelmiştir. Fransızlar ise süt reçeli konusunda şunu aktarmaktadır. Ünlü Fransa imparatoru Napolyon'un, düzenlediği yemek yarışmasında bir şef bunu bulmuş. Rusya'da da süt reçeli, Stalin ile birlikte anılmaktadır.

