



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜT VE TATLI

THY Skylife

İnsanın sütle ilişkisi doğumla başlayıp yaşam boyu devam eden bir süreç izler. Sütün besleyici özelliği, beden gelişimi için hayati öneme sahiptir. Bunun ötesinde süt doğadaki işlemeye en uygun malzemelerden biri olarak girer mutfaklara. Süt sadece ev ve lokanta mutfaklarının değil, aynı zamanda endüstriyel mutfakların da vazgeçilmez hammaddesidir. Dnştrlp yan ürün olarak elde edilen yoğurt eşitleri ve yüzlerce peynir türü aslında sütün ve sütten elde edilen ürünün uzun süre saklanmasıının bir yolu olarak uzun zaman içinde ortaya çıkar. Sadece tereyağı ve krema dahi sütün tartışılmaz önemini ortaya koyan iki yan ürünüdür. Sütün farklı ve geniş kullanım alanlarından biri de kuşkusuz tatlılar. Avrupa mutfaklarının dışında Osmanlı mutfağı da sütlü tatlılar üzerine oldukça geniş bir çeşitlilik arz eder. Süt tatlıları denince akla keşkl ve glla başta olmak üzere sütlaç, tavukgöğsü, kazandibi ve muhallebi gelir. Keşkl Osmanlı mutfak protokolünde bir ziyafet ve davet tatlısı olarak öne çıkar. En önemli dini ay olan ramazanda ise glla geleneksel sofraların günümüzde de en önemli sütlü tatlısı olarak baş köşeye oturur. Kazandibi, muhallebi ve tavukgöğsü ise çarşılarda halkın hemen her kesimine hitap eden süt tatlıları olarak belirir.