



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLAÇ HAKKINDA

Bebekken tanıştığımız ilk yiyecek süttür. Daha sonra anne sütünün yerini doğrudan inek sütü alır. Belki de bu sebeple tarihte bilinen ilk tatlılar da gene sütlü tatlılardır. Sütlü tatlılarımız içerisinde belki de en çok bilinen ve sevileni sütlaçtır. Divan-ü Lügat-it Türk'ü;te 'Uwa' isminde bir tatlıdan bahsedilir. Tarifi, "Pirinç pişirildikten sonra, soğuk suya konur; sonra suyu süzülerek içerisine şeker atılır, soğukluk olmak üzere yenir" şeklinde verilmiştir.

Sütlaç, "sütlü aş" veya "sütlü pirinç" adlarıyla ilk olarak 15. yüzyılda tıbbi kitaplarda ve Kaygusuz Abdal'ın şiirlerinde geçer.

İtalyan mutfağına da giren sütlaç, Papa V. Pius'ın 1570'de verdiği bir ziyafetin üçüncü yemeği olarak "üzerine şeker ve tarçın serpilmiş Türk usulü sütlü pirinç" diye sunuldu. Türkiye'de de sütlaç, saray sofralarında yer alan saygın bir tatlıydı. İngiliz elçi Lord John Finch, Edirne Sarayı'nda IV. Mehmet'in huzuruna çıktıktan sonra sadrazam tarafından verilen ziyafette yine sütlaç vardı.
