



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLAÇ HAKKINDA

Sütlacın eskiden kullanılan açık adı Sütlü Aş tır. Bu birleşik kelime Türkçenin kurallarına uygun olarak kaynaşıp sütlaç biçimini almıştır.

Piştirmede Dikkat Edilecek Noktalar:

Şeker sütlacın ocaktan inmesine yakın atılmalıdır.

Nişasta sütle ezildikten sonra karıştırılmalıdır.

Pirinç haşlama suyu yeterli değilse sıcak su ilave edilmelidir.

Nişasta kokusu olmamalıdır.

Fırında yapılacaksa yakmadan kızartılmalıdır.

Servise Hazırlama:

Sıcakken kâselere doldurulur. Soğuduktan sonra istenirse tarçın serpilerek servisi yapılır.

Piştirilen Üründe Aranılan Özellikler:

Ürün içindeki malzemenin lezzetini taşımalıdır.

Pirini iyi pişmiş ve sütün içinde dengeli dağılmış olmalıdır.

Fırın sütlaç ise kızarmış, değilse rengi beyaz olmalıdır.