



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ AŞ

250 gram pirinç
1 litre kaynamış süt
75 gram şeker
20 gram tereyağı
1/2 vanilya çubuğunun yarısı
Pek az vanilya ruhu, (ya da zeste d'orange, eczanelerden tedarik edilir)

Evvelâ muayyen nisbette sütü kaynatmalı. O esnada, içine yine muayyen mikdar pirinci salmalıdır. Muayyen şekerini ve yukarıda saydığımız diğer maddeleri de atmalı ve pişirmelidir. Dip tutmaması için devamlı karıştırmalıdır. Daha sonra, kâselere alıp soğuk olarak yenmelidir. İsteğe göre, üzerine dövülmüş tarçın dahi serpmek uygun olur. (Sütlü aş) pişmesi için (40) dakika kâfidir. Fırınlanmış güveç (sütlâç) m lezzeti daha hoştur. Vanilya [?] Kuvvetli kokusundan istifade edilen, kalem şeklinde, bir madde olduğundan piştikten sonra, tencereden alınmalıdır.

Sütlü aş, tanesiz olması isteniyorsa, beyaz cinsten (kırık pirinç) kullanmak suretiyle hazırlanır. Zira, (kırık pirinçler) kaynarken daha çabuk hal ve kaybolurlar.

Not: Sütlü aş için, eğer taneli yapmak isteniyorsa, en iyi cins pirinç kullanılmalı ve pirinci beyazlatmalıdır. İyi cins pirinç ne kadar pişse, taneleri dağılmaz.

Sütlü aş, yumurta ve kremalı da yapılır. Burada su yerine kaynar süt içine pirinci salmalıdır. Ya bidayette şekerini atmak, yahut sonunda toz şeker kullanmaktır.

Sütlü aşta süt miktarı pirincin dört misli olacaktır. Meselâ, bir bardak pirinç için dört bardak süt katılacaktır.