



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SÜTLAÇ

Tuğrul Şavkar

Klasik oran 2,5 kg. süte 100 gram piriştir. Bu oranlar 40 gram nişasta ve 200 gram tozşeker gerektirir. Sütlaç yapımında en önemli şey, pişirme sırasında ateşin ayarı. Çünkü süt harlı ateşte uçup gider ve geriye taş sertliğinde bir tatlı kalır ki buna sütlaç demek gerçek sütlaça haksızlık olur.

Ağır ateş ve çok dikkatli pişirme bu yüzden kaçınılmaz bir gereksinme. Ayrıca sütlaçın ilk aşamasında piriştir mutlaka ıslatılmış ve yıkanıp süzölmüş olmalı. ıslatma için 1 saat yeterlidir. ıslak piriştir süzöldükten sonra, sütle birlikte kaynatılırken ağır ağır karıştırılması gerekir. Karışım bir taşım kaynadıktan sonra karıştırma işlemi aynı sıklıkta yapılmaz. Şeker, pişmenin son 10 dakikasında katılır. Sübye ise son 5 dakikada eklenir. Sütlaçın sıcak sıcak kâselere aktarılması gerekir.

Not: İyi sütlaçın tam yağlı sütle yapılması gerektiğini söyleyelim. Tabii amaç "diyet sütlaç" yapmak değilse! Şeker ve piriştir kalitesi sütlaçın tadını süt kadar etkilemez. Eğer bir sütlaç, yeterince şekerli olduğu halde lezzetsiz ise, bunun olası nedeni süte su karıştırılmış olmasıdır.

---