



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLAÇ YAPIMININ PÜF NOKTALARI

Sütlac yapımında ilk adım olarak piriñçleri yıkamakla başlayın ancak bu aşamada fazla su kullanmamaya dikkat edin. Eğer ki piriñçleri pilav yapar gibi bol suda yıkarsanız piriñçlerin tüm nişastasını kaybetmesine ve sütlacın kıvamının olumsuz etkilenmesine neden olabilirsiniz.

Tüm tariflerde olduğu gibi sütlac yapımında da kullanılan malzemelerin birbirleriyle özdeşleşmesi önemlidir.

Bunun için pişirme aşamasında süt ve piriñci belirli aralıklarla karıştırmaya dikkat edin.

Eskiler bilir; sütlac yapımını dibi tutmamış bir tencereyle tamamlamak, mutfaktaki en büyük başarılarından biridir.

O halde, yaklaşın da bunun sırrını verelim! Sütlacın şekerini sütlü piriñç kıvamı iyice yoğunlaştıktan sonra

ekleyin. Bu sayede şekerin karamelize olmasını dolayısıyla da tencerenin dibinin tutmasını engelleyebilirsiniz.

Gelelim, en keyifli aşamaya yani pişen sütlacları kâselere pay etmeye! Eğer ki fırın sütlac yapmak istiyorsanız

kâseleri ağzına kadar doldurmamakta fayda var. Aksi takdirde sütlac, fırında pişerken kabarıp taşabilir ve keyfinizi kaçırabilir.

Sıradaki püf noktamız, yine fırın sütlac yapmak isteyenler için geliyor! Sütlac kâselerini fırın tepsinine

yerleştirdikten sonra tepsiye yaklaşık 1 parmak kalınlığında sıcak su eklemeyi unutmayın. Bu sayede

buharlaşıma sağlayabilir, sütlac yüzeyinin kuruyup çatlamasını önleyebilirsiniz.

Fırın sütlac yapmak isteyenleri sevindirecek bir püf nokta daha! Sütlacların üzeri 6-7 dakika kadar yandıktan

sonra fırın kapağını aralayın ve 3-4 dakika da bu şekilde pişirmeye bırakın. Böylelikle fırın sütlacların hepsinin

aynı şekilde yanmasını sağlayabilir hem göze hem de mideye hitap eden bir sonuca ulaşabilirsiniz.

