



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLAÇ YAPIMININ PÜF NOKTALARI

<https://www.aksam.com.tr>

Fırında sütlac yaparken tam yağlı süt kullanmanız önerilir. Daha kremesi bir kıvam sağlar. Sütü kaynatıp ocakta biraz ısıttığınızda lezzet daha dengeli olur.

Şekeri sütlacın kaynatma süreci sonlarına doğru ekleyin. Bu şekilde şekerin karamelize olup bitmesini önlersiniz.

Sütlacın kıvamını artırmak için pirinç unu veya değişken olarak kullanabilirsiniz. Ancak ölçüyü abartmayın; aksi halde kıvam çok yoğun olabilir.

Nişasta kullanıyorsanız, soğuk su veya süt ile karıştırıp pürüzsüz bir kıvam elde ettikten sonra karıştırarak ekleyin.

Sütlac karışımını toprak kaplara ya da ısıya dayanıklı cam kâselere koyun. Toprak kap, sütlaca nostaljik bir aroma katar.

Kâseleri fırına koymadan önce fırın tepsisine yerleştirin ve tepsiye bir miktar su ekleyin. Bu sütlacın kurumadan pişmesini sağlar.

Sütlacın üzerinin güzel bir şekilde kızarması için fırınlama işlemine dikkat etmelisiniz. 200-220 °C'ye uygun bir sıcaklıktır. Kızarmanın daha hızlı olması için sütlacın üzerine az miktarda toz şeker serpebilirsiniz.

Fırından çıkan sütlacların tamamen soğumasını bekleyin. Soğudukça kıvamı daha iyi oturur.

Oda sıcaklığına geldikten sonra bölgedeki birkaç saat dinlendirmek lezzetini artırır.

