



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ TATLILAR HAKKINDA

Mineral madde, vitamin ve proteinden zengin olan sütün besleyici değeri çok yüksektir.

Piştirilirken bu kıymetli besinlerin kayba uğramaması için şu hususlara dikkat edilmelidir:

1— Sötlü tatlılar hazırlanırken, şeker tatlının pişmesine yakın katılmalı, şekerle süt uzun süre birlikte kaynatılmamalı,

2— Sötlü tatlıların rengi değışeceğinden piştirilirken alüminyum kaplar kullanılmamalı,

3— Sötlü tatlılar piştirilip soğutularak buzdolabında muhafaza edilmelidir.

Sötlü tatlılar kıyılmış fıstık, fındık ve badem ile süslenebilir.
