SÜTLÜ TATLILAR HAKKINDA

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Ana malzemesi süt olan un, nişasta, pirinç unu vb katkı malzemeleri kullanılarak hazırlanan tatlı çeşitleridir. Süt; iyi kalite protein, mineral madde ve vitamin yönünden zengindir. Ancak dikkat edilmesi gereken nokta sütün tazeliği ve su katılmamış olmasıdır. Sütlü tatlılarda daha çok inek sütü kullanılır. Kazandibi, tavuk göğsü ve muhallebi gibi bazı çeşitlerinde istenirse yağlı olması nedeniyle de manda sütü kullanılabilir.
Sütün tatlıyla ilişkisi bildiğimiz ve sık rastladığımız sütlü tatlılarla sınırlandırılamaz.
Dondurmalar, kaygana (krep) tipi tatlılar, kremalar bunlardan bazılarıdır.
Sütlü tatlının hemen hepsi açık ateşte veya fırında pişirilerek hazırlanır. Bazıları sıcak tüketilse de çoğunluğu soğuk tüketilir. Dondurma ile servisi yapılanlar da vardır.
Sütlü tatlıların bazısında (fırında sütlaç) kullanılan yumurtanın mutlaka taze olması gerekir. Yumurta tatlıya lezzet ve besleyici değer kattığı gibi özellikle sarısının koyulaştırıcı özelliğinden yararlanılır.
Sütlü tatlılarda, aroma katmak için genellikle vanilya kullanılır. Bazılarında vanilyanın yerini limon veya portakal kabuğu rendesi de alır.
Klasik Türk tatlıcılığının bir özelliği de koyulaştırma işleminin SÜBYE adı verilen pirinç özüyle yapılmasıdır. Bu gün neredeyse hiç kullanılmamakla birlikte sübye klasik Türk tatlıcılığında temel unsurlardan biridir. SÜBYE, pirincin ayıklanıp yıkandıktan sonra ılık su ile bir gece önceden ıslatılması ve üzerindeki fazla suyu dökülerek kalan pirinçli suyun öğütülerek sıvı hale getirilmesiyle oluşur. Kullanılmadan önce ince bir süzgeçten geçirilmesi gerekir. Sübyenin yerini bugün pirinç unu ve nişasta ayrı ayrı veya birlikte almış durumdadır.
Türk sütlü tatlılarının temelinde muhallebi, sütlaç ve kazandibi vardır. Muhallebi süt anlamına gelen <<halip >> sözcüğünden türemiş Arapça bir kelimedir. Bütün dünyada görülebilecek en basit tatlı türüdür. Sadece pirinç unu ya da nişasta süt ve şekerden meydana gelmiştir. Orijinal olarak fıstıklı ve sakızlı iki tipi çok tanınsa da, içine eklenebilecek çeşitli malzemelerle çok farklı muhallebiler yapmak mümkündür. Sütlacın ise eskiden kullanılan açık adı Sütlü Aş? tır. Bu birleşik kelime Türkçenin kurallarına uygun olarak kaynaşıp sütlaç biçimini almıştır.

© lezzetler.com tarif no:95612 • adı:Sütlü Tatlılar Hakkında • gönderen:Saadet • indirme tarihi:25.04.2024 - 16:22