



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ TATLILARIN TANIMI

Sütlü tatlıların ana gereçleri süt, un, nişasta ve şekerdir. Bununla birlikte yumurta, kakao, pudra şekeri vb. yardımcı gereçler de sıkça kullanılır.

Sütün gerek ocak gerekse fırın kullanılarak; un, nişasta, şeker vb. ile pişirilerek ya da pişirilmeden çeşitli yardımcı gereçler ilave edilerek, hazırlanıp soğuk olarak tüketilen hafif tatlılardır. Ancak sufle gibi özel tatlılar sıcak veya ılık olarak servis edilmektedir.
