



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞUNLAŞTIRILMIŞ SÜT

1 litre süt
1 su bardağı toz şeker
1 adet ezilmiş vanilya çubuğu (ya da 1 paket vanilin)
1 tatlı kaşığı tuzsuz tereyağı

Sütünüzü büyükçe bir tencereye boşaltın ve orta ateşte ısıtmaya başlayın. Süt kaynamaya başladığında içine vanilyayı ekleyin. Vanilyanın kokusu çıktığında çekerini ilave edin. Hepsinin iyice karışmasını sağlayarak kısık ateşte sütünüzü karıştırarak koyulaşmasını bekleyin. 60 dakika kadar sonra iyice koyulaşan sütü ocaktan alın. İçine tereyağını ekleyin ve karıştırarak sütün sıcaklığıyla erimesini sağlayın. Yoğunlaştırılmış sütünüz hazır. Hava almayan bir kavanozda buzdolabında uzun süre dayanacaktır.

Not: Konsantre süt olarak da bilinen yoğunlaştırılmış süt, aslında bildiğimiz sütün suyunun buharlaştırılmasıyla elde ediliyor. Genelde şeker ve vanilyayla tatlandırılan yoğunlaştırılmış süt, tek başına kek vb. tatlıların üzerine sos olarak gezdirilebildiği gibi başka tatlıların malzemesi de olabiliyor.

