



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifi

Soba Sütlaç

Fırın Sütlaç



- 1 kq. süd
- 3 Çay stəkanı toz şəkər
- 1 Çay stəkanı misir nişəstəsi
- 1 Çay stəkanı düyü
- 2 Su stəkanı su
- 1 Paket vanil

- # Kiçik bir qazana yuyunmuş düyü qoyular, üzərinə 2 su stəkanı su əlavə olunur, çox batıq atəşdə heç su qalmayana qədər bişirilər.
- # Qazana soyuq süd, toz şəkər, qaynadılmış soyunmuş düyü və yarım çay stəkanı suyla incəlməmiş nişəstə əlavə olunur.
- # Qazan orta qızdırmalı ocağa yerləşdirilər. Davamlı qarışdıraraq pudinq konsistensiyasına gələnə qədər bişirilər.
- # Sütlaç ocaqdan alınır, vanil əlavə olunur, qarışdırılır. Soba istiliyinə dayanıqlı torpaq ya da şüşə qaşalar yüngül isladılır.
- # Sütlaç, kasaların üzərinə bir barmaq boşluq qalacaq şəkildə pay edilir.
- # Sütlaç kasaları soba nimçəsinə düzülər. Nimçəyə kasaların yarısına gələcək qədər soyuq su doldurulur. 195 dərəcə sobada sütlaçların üzəri yanıq bir görünüş sahəyə qədər bişirilər.
- # Soba sütlaçlar sobadan çıxarılır, otaq istiliyində soyuyunca soyuducunun alt rəfinə qoyular. 2 saat sonra ikram edilə bilər.

Qeyd: Nimçəyə su qoymanın səbəbi, buxarlaşma təmin edərək, sütlaçların üstlərinin çatlamaması üçündür.