**MENTEŞE MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ**

**2020 EYLÜL UZAKTAN EĞİTİM DERS NOTLARI**

**Alan/Dal Adı :** Yiyecek İçecek Hizmetleri -Pasta ve Tatlı Yapımı

**Ders Adı :** Tatlı Yapım Teknikleri

**Dersin Sınıf Düzeyi :** 12. Sınıf

**Modül/Kazanım Adı :** Sütlü Tatlılar

**Konu :** Türk Mutfağına Ait Sütlü Tatlılar

**Konu Tarihi Aralığı :** 21-25 Eylül 2020

**Ders Öğretmeni :** Güler TUNCA

**TATLI YAPIM TEKNİKLERİ DERSİ**

**SÜTLÜ TATLILAR**

**TÜRK MUTFAĞINA AİT SÜTLÜ TATLILAR**

**Sütlü Tatlıların Türk Mutfağındaki Yeri ve Önemi**

Ana malzeme olarak süt kullanılan, kıvam ve lezzet veren başka malzemelerin de ilave edilmesiyle hazırlanan tatlılara sütlü tatlılar denir.

Türk mutfağında çok eski zamanlardan beri sütlü tatlıların yapıldığını araştırmalar ortaya koymaktadır.

Sütlü tatlıların yapımı diğerlerine göre daha kolaydır. Besin değeri yüksektir. Diğer tatlılara göre maliyeti de azdır. Tüm bu sebeplerden dolayı hem Osmanlı’da hem de günümüzde sık yapılan tatlılardır.

Sütlü tatlıların besin değerinde tatlının içine konulan maddelere göre değişiklik oluşur. Bir de sütü pişirirken besin değeri farklılaşır. Örneğin sütün fazla kaynatılması proteinin kayba uğramasına ve sindirimin zorlaşmasına neden olur. Tatlının pişirme yöntemi ve içinde kullanılan malzemeler besin değerini belirler.

 

**Süt, yumurta**

  

**Şeker, kuru yemişler, tarçın, kuru meyveler**

**Sütlü Tatlıların Yapımında Kullanılan Gereçler**

Sütlü tatlıların hazırlanmasında ana malzeme olarak süt kullanılır. Sütün taze, sulandırılmamış ve mikroplardan arınmış olması önemlidir. Tam yağlı sütler tatlının daha lezzetli olmasını sağlar. Fakat kalori değerini yükseltir. Bu nedenle diyet mutfaklarında yarım yağlı ve yağsız sütler kullanılır.

Sütü koyulaştırmak için eskiden sübye hazırlanırdı. Günümüzde sübyenin yerini pirinç unu, buğday unu, nişasta, yumurta gibi malzemeler almıştır. Özellikle yumurta sarısı koyulaştırıcı olarak kullanılır. Bazı tariflerde yumurta bütün olarak kullanılmıştır. Günümüzde likit yumurta kullanımı yaygındır. Likit yumurta bütün, ak ve sarı olarak ayrı ayrı satılır. Bu ticari mutfaklarda kullanım kolaylığı sağlar ve reçetelerde yumurta miktarı gram olarak belirtilir.

Sütlü tatlılara lezzet kazandırmak için fındık, fıstık, ceviz, badem gibi malzemeler ve tarçın başta olmak üzere baharatlar eklenir.

**Türk Mutfağına Özgü Sütlü Tatlı Çeşitleri**

Türk mutfağına özgü sütlü tatlılar denilince akla ilk gelmesi gerekenler; sütlaç, muhallebi ve keşküldür. Bu üç tatlı, yüzyıllardır Türk mutfağında hazırlanan çeşitlerdir. Günümüzde pastanelerde ve otellerde çok çeşitli sütlü tatlılar yapılmaktadır.

**Muhallebi**



Muhallebi süt, nişasta (klasik şekliyle sübye) ve şekerle yapılan en temel sütlü tatlıdır. Muhallebi içinde kullanılan malzemeye göre isimlendirilir. Sakızlı muhallebi, fıstıklı muhallebi, kahveli muhallebi, kakaolu muhallebi vb.

Genellikle sütlü tatlılarda şeker sonradan eklenir. Fakat muhallebide istisnai bir durum söz konusudur. Muhallebi yapılırken genellikle süt ve şeker kaynatılır. İçine sübye ya da suyla açılmış nişasta eklenir. Bir taşım kaynatılıp ocaktan alınır. Sıcakken kâselere boşaltılır. En klasik servisinde ya tarçın eklenir ya da biraz reçel tanesi üzerine konulur. Süt ve şekeri karıştırıp pişirmek beceri gerektirir. Bu şekilde pişirirken şekerin karamelize olmamasına dikkat etmek gerekir. Eğer şeker sonra katılırsa daha iyi sonuç alınır.

**Muhallebi**

Gereçler (4–6 porsiyon)

- 1 litre süt

- 250 g toz şeker

- 80 g pirinç unu

- 1 paket vanilya

- İstenildiği kadar tarçın

**- Hazırlanması**

Pirinç unu ve şeker bir tencereye konulur. Bir su bardağı süt ile iyice ezilir. Sütün tamamı eklenir. Orta ateşte karıştırılarak 10–15 dakika pişirilir. Koyulaşınca ocaktan indirilir. Vanilya eklenir. Sıcakken kâselere boşaltılır. Soğuyunca üzerine tarçın serpilerek servis yapılır.

**Sütlaç**

Sütlaç Türk mutfağında iki şekilde yer alır. Birisi klasik tencerede pişen şekli, diğeri de fırın sütlaçtır. Fırın sütlaç yapmak için sütlaç, pişirildikten sonra ısıya dayanıklı kaplara dökülür. Bir miktar ayrılan sütlacın içine yumurta sarısı eklenerek karıştırılır. Kapların üzerine paylaştırılır. Fırında kızartılarak hazırlanır.

Sütlaç, yapımı çok kolay bir tatlı gibi görünse de önemli ayrıntılarla iyi bir sütlaç hazırlanabilir. Evlerde yapılan sütlaç süt, pirinç ve şekerden oluşur. Sütün içine ölçülü pirinç katılır. Ocağa konulur. Kısık ateşte pirinçler yumuşayana kadar karıştırılarak pişirilir. Şekeri atılıp ocaktan alınır. Sıcakken kâselere boşaltılır. Ilıkken ya da soğuyunca servis yapılır.

Ticari mutfaklarda ise pirinç su ile biraz pişirilir. Kaynayan süte eklenir. Nişasta ile kıvama getirilir. Şeker eklenerek pişmesi tamamlanır. Pirinç miktarı evde yapılanlardan azdır.

 

**Fırın sütlaç Sütlaç**

**Sütlaç**

Gereçler

-1 litre süt

-250 g toz şeker

-90 g pirinç

-15 g nişasta

-200 ml su (pirinci haşlamak için)

-10 g tarçın

**Hazırlanması**

- Pirinç ayıklanıp yıkandıktan sonra tencereye konulur. Su ile yumuşayıncaya kadar haşlanır.

- Süt eklenerek 10 dakika pişirilir.

- Şeker eklenir ve karıştırılarak eritilir.

- Nişasta sütle karıştırılır. Sütlü pirinçli karışıma eklenir.

- Bir kere kaynattıktan sonra ocaktan indirilir.

- Fırında sütlaç yapmak istenirse nişastalı sütlü karışımdan bir miktar alınarak iki yumurta sarısı eklenerek çırpılır.

- Sütlaca eklenir.

- Pişirme işleminden sonra ısıya dayanıklı kaplara konur.

- İçinde su bulunan tepsilere dizilir.

- Fırında üzeri kızarıncaya kadar bekletilir. Kızarma işleminin daha çabuk olması istenirse fırının sıcaklığı üstten verilmelidir.