

# SÜTLAÇ

Ayten ÇETİN<sup>1</sup>

Süt ve süt ürünleri kadim zamanlardan beri kullanılan bir hayvani gıda türüdür. Hayvancılıkla ve/veya tarımla uğraşan Türkler bu ürünü sofralarında kullanmışlardır.

K u t a d g u - B i l i k 'de süt şu şekilde geçmektedir:

**"Kımız, süt, ya tong (yüng) yağ, ya yoğurt kurut!"**

**"Geleneksel sütlü tatlılarımızın içinde sütlaçın önemli bir yeri vardır.** Asıl adı, "sütlü aş"mış bir vakitler. Zamanla sütlaç olmuş. Dünyanın çeşitli bölgelerinde de sütlaç benzeri tatlılar var. Bugün en lezzetli şekline bizim topraklarımız içinde ulaştığına inandığım sütlaç, bizde de 15. yüzyılda gerçekten hala sütlü bir çorba olarak içilirmiş. Bu kıvamsız, sütlü aşla günümüz Hamsiköy sütlacı arasında dağlar kadar fark var. Karadenizli ustalar, yavaş yavaş, düşük sıcaklıkta pişmenin herhangi bir yemeği nasıl da olağanüstü kılabilmişini kanıtlıyorlar. **Bugün sütlü tatlıları sevmeyenleri bile fetheden Hamsiköy sütlacının, sütünün kalitesi bir yana bırakılırsa, kuşkusuz en önemli ayrıcalığı, toprak kap içinde, fırında yavaş yavaş pişmesi.** Bu sırada sütlaç sadece pişmekle kalmıyor, suyu neredeyse yarı yarıya buharlaşıyor, sütlaç giderek koyulaşır, lezzeti yoğunlaşıyor. Sıradan muhallebicilerdeki üzeri harlı bir ateşte yakılan zavallı rakipleri gibi kömür gibi olmayıp, karamelleşiyor ve karemel tadı sütlacın daha derin tabakalarına kadar ulaşıyor."<sup>2</sup>

## **Sütlaç tarifi:**

### **Malzemeler**

1 kilo süt,

1,5 bardak pirinç,

1,5 bardak su,

Yarım kaşık nişasta,

2 bardak şeker,

---

<sup>1</sup> AYTEN USTA GURME ESKİŞEHİR

<sup>2</sup> Önder Şenyapılı, Damakta Kalan Tatların Akılda Kalan Adları, ODTÜ Yayıncılık, 2. baskı, Ankara, 2010, s. 471. Ahmet Örs, "Sütlü tatlıların altın çağı", *Tatil-Sabah*, 3 Ağustos 2003.

1 paket vanilya.

**Hazırlanışı:**

Pirinçler suda haşlanır. Haşlanan pirinçler sütün içine katılır ve kaynatılır. şekeri ve vanilyası ilave edilir. Dibi tutmasın diye sürekli tahta kaşıkla karıştırılır. Kıvamı koyulaştığı zaman yarım kaşık nişasta koyulur. Sıcakken kâselere dökülür. Buzdolabına saklanır.<sup>3</sup>

---

<sup>3</sup> Kadriye Aslı Tiryaki, Kütahya Halk Mutfağı, ( Danışman: yrd. Doç. Dr. Gökhan Tarıman Cenikoğlu), T. C. Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Kütahya, 2011, S. 159.