



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

Toyuq Sinəsi

Tavuk Göğsü



1 Kq. süt
1,5 Stəkan şəkər
Yarım toyuq bədəni
Yarım stəkan toyuq bədəni suyu
4,5 Yemək qaşığı düyü unu
Tarçın

- # Toyuq bədəni 3 stəkan suda yaxşıca yumuşayana qədər xaşlanır.
- # Xaşlanan toyuq bədəni təmiz stolun üzərinə qoyulur, üzərindən mərđanə keçirərək əzilir.
- # Dərin bir qaba alınır, üzərinə 1 stəkan soyuq su tökülür.
- # Sudan avuc arasına alınaraq yaxşıca yuvarlanaraq lif lif ayrılması gözlənilir.
- # Çox balaca parçalara ayrılan toyuq bədəni, sonradan əlavə olunan soyuq suyu süzülür.
- # Bu arada süt, şəkər və düyü unu əvvəlcə soyuq olaraq qarışdırılır, sonra orta alovlu fırında muhallebi qıvamına gələnə qədər qarışdırılaraq bişirilir, fırından alınır.
- # Suyu süzülmiş toyuq bədəninin üzərinə yarım stəkan yağsız toyuq suyu tökülür, qaşığın arxa hissəsi ilə azca daha əzdikdən sonra muhallebiyə əlavə olunur.
- # Muhallebi və toyuq bədəni əti mikserlə 5 dəqiqə çırpılır, qablara tökülür.
- # Soyuducuda soyudulur, tarçınla bəzədilib servis yapilir.

Not: Toyuq bədəni dadlısına valilin qoyulmaz, qoyulursa toyuğun öz dadı itir.