



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

## Blanco pudín con pechuga de pollo

Tavuk Göğsü



1 litro de leche  
1+1/2 vaso de azúcar granulada  
La mitad de pechuga de pollo  
1/2 vaso de salsa de pechugas de pollo fatless  
4+1/2 cucharadas de harina de arroz  
Canela

- # Hervir la pechuga de pollo en 3 taza de agua hasta que ablanda por completo.
- # Coloque la pechuga de pollo hervida en el banquillo, y que la masa de material rodante a cabo.
- # Colocar en un recipiente profundo, y añadir 1 taza de agua fría sobre él.
- # Consíguelo desde el agua a la palma de su mano y se burlan de lo distinguen.
- # Después de las burlas aparte drenar el agua que se añade más tarde.
- # Mientras tanto, agregar el azúcar y la harina de arroz en la leche y mezclar, luego colóquelo a fuego mediano y cocine por revolviendo constantemente hasta que llegue a la consistencia de pudín de leche, y luego de sacarlo de la estufa.
- # Vierta la salsa de fatless pechuga de pollo en el drenaje pedazos de pechuga de pollo, después de maceración que por la ayuda de la parte de atrás de una cuchara añadir que en el pudín de leche.
- # Mezcla la mezcla durante 5 minutos, y llenar en los tazones.
- # Refrigere y adornar rociada de canela en todo al servicio.

**Nota:** Vainilla no se añade en blanco pudín con pechuga de pollo. Agregando que borra frente a la especial sabor de pollo.