



Petto al Pollo

Tavuk Gögsü



1 kg. di latte
1,5 bicchiere zucchero a polverato
Mezzo petto di pollo
Mezzo bicchiere liquido petto di pollo senza grassi
4,5 cucchiai farina di riso
Cannella

- # Si bollisce il petto di pollo nell'acqua 3 bicchiere finchè s'ammorbida bene.
- # Il petto bollito si mette sul tavolo. Sopra si passa con il rulo così si petta.
- # Si prende in una pentola profonda. Sopra si svuota 1 bicchiere d'acqua fredda.
- # Poi si prende dall'acqua e si cerca di seperarsi mfinemente con le mani.
- # Poi si filtra dall'acqua fredda.
- # In questo momento latte , zucchero e farina di riso si miscelano fredde. Poi si cucicnano sul fuoco mediato finchè arrivono in modo di cremata con miscelare e poi si toglie dal foco.
- # Sopra del petto di pollo filtrato si svuota mezzo bicchiere liquido di pollo senza grassi. Dopo aversi pestato con il dietro di cucchiaio s'aggiunge nella cremata.
- # La crema e pollo di petto si miscelano insieme per 5 minuti con la miscelatore , poi si svuotano nelle tazze .
- # Si lasciano a freddare ,poi si figurano con la cannella e servirsi.

Nota: In questa dolce non si mette la vanigliai , se si mette quindi si perde il gusto di pollo.