



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Десерт "Куриная грудка"

Tavuk Göğsü



1 литр молока
1,5 стакана сахара
Половина куриной грудки
Пол стакана куриного бульёна(без жира)
4,5 стол.ложек рисовой муки
Корица

- # Куриную грудку положить в кастрюлю,налить 3 стакана воды и сварить до готовности.
- # Курин.грудку положить на стол,с верху сильно придавить скалкой.
- # Переложить в глубокую посуду и долить 1 стакан холодной воды.
- # Достать из воды и распотрошить мясо на тонкие волокна.
- # Слить раннее добавленную воду.
- # В молоко высыпать сахар и рисов.муку,перемешать.Поставить на средний огонь и варить постоянно помешивая,до получения каши.Снять с огня.
- # В курицу долить пол стакана куриного бульёна без жира,мясо подавить ложкой и соединить с кашей.
- # Кашу с курицей взбить миксером 5минут и разлить по серв.тарелкам.
- # Остудить в холодильнике и посыпать корицы.

В Десерт "Куриная Грудка" ванилин не добавляется,потому что потеряется вкус курицы.