Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

# TAVUK GÖĞSÜ




1 Kg. süt
1,5 Su bardağı toz şeker
Yarım Adet tavuk göğsü
Yarım su bardağı yağsız tavuk göğsü suyu
4,5 Çorba kaşığı pirinç unu
Tarçın

# Tavuk göğsü 3 su bardağı suda iyice yumuşayana kadar haşlanır.
# Haşlanan tavuk göğsü temiz masanın üzerine konur, üzerinden merdane geçirilerek ezilir.
# Çukur bir kaba alınır, üzerine 1 su bardağı soğuk su dökülür.
# Sudan avuç arasına alınarak iyice yuvarlanarak lif lif ayrılması sağlanır.
# Çok küçük parçalara ayrılan tavuk göğsünün, sonradan eklenen soğuk suyu süzülür.
# Bu arada süt, şeker ve pirinç unu önce soğuk olarak karıştırılır, sonra orta ateşli ocakta muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirilir, ocaktan alınır.
# Suyu süzülmüş tavuk göğsünün üzerine yarım su bardağı yağsız tavuk suyu dökülür, kaşığın arka kısmıyla biraz daha ezdikten sonra muhallebiye eklenir.
# Muhallebi ve tavuk göğsü eti mikserle 5 dakika çırpılır, kaselere dökülür.
# Buzdolabında soğutulur, tarçınla süslenip servis yapılır.

Not: Tavuk göğsü tatlısına vanilya konmaz, konursa tavuğun özgün tadı kaybolur.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 424 | Adı: Tavuk Göğsü | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 14:19