



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUK GÖĞSÜ

Eyüp Sevinç

2,5 litre süt  
2 su bardağı toz şeker  
600 gr sübye  
350 gr tavuk göğsü

Sütü kazan ve ya ağız geniş bir tencereye koyup tahta spatula ile karıştırın.Süte daha önceden hazırlanan sübye krema kıvamında karıştırın.15 dakika pişirin.Tel tel açılmış olan tavuk göğsü etini üstüne ekleyin.10 dakika sürekli karıştırıp şeker ilave edin.Daha sonra kısık ateşte bir 10 dakika daha pişirin.Daha Sonra tepsiye döküp soğuduktan sonra spatula yardımıyla porsiyon servis edin.

