TAVUK GÖĞSÜ

Ümit Usta

1 litre süt
240 gram toz şeker
50 gram nişasta
50 gram pirinç unu
250 gram tavuk eti (göğüs kısmından, kemiksiz)
1 tutam tuz

Sütten 1 su bardağı ayırıp geri kalanını 1 tutam tuz ile kaynatalım.
Pirinç ununu ve nişastayı, ayırdığımız 1 su bardağı soğuk süt ile iyice ezelim. Toz şeker ile birlikte süte katalım.
Koyulaşmcaya kadar karıştırarak, kaynatalım.
Diğer taraftan tavuk etini haşlayıp lifleri boyunda didikleyelim.
Avuç arasında yuvarlayarak lifleri iyice gevşetip suya atalım.
Biraz bekledikten sonra lifleri tekrar avuç arasına alıp ovuşturarak iyice inceltelim.
Muhallebiden bir kepçe kadar liflerin üzerine koyup bir tahta kaşıkla dövmek suretiyle lifleri iyice ezelim.
Ezilen lifleri muhallebi tenceresine koyup pişirmeye devam edelim.
Hafif suyla ıslattığımız tepsiye boşaltalım.
Donunca kare kare kesip tatlı tabaklarına ters çevirip üzerini tarçınla süsleyerek servis yapalım.

Not: Tavuk etinin lif lif olması için yeni kesilmiş olması gerekir. Bir rivayete göre bu tatlı Doğu Roma İmparatorluğu'ndan bize gelmiştir ve dünyada bizden başka yapan da kalmamıştır. Bu tatlının dibi kazandibinin dibi gibi yakılırsa daha güzel olur.

© lezzetler.com tarif no:57370 • adı:TAVUK GÖĞSÜ • gönderen:hanımefendi • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:37