



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TAVUK GÖĞSÜ KAZANDİBİ

yarım tavukgöğsü
1,5 bardak kırık pirinç
2 kilo süt
2 su bardağı şeker

Pirinci 3-4 saat önceden soğuk suda ıslayın. Pirinç iyice kabardıktan sonra fazla suyunu süzüp az bir suyla blenderde çekiniz. Bir tencereye blenderdeki pirinci, sütü koyarak pişirin. Muhallebi kıvamına gelince şekeri ilave ederek 10 dakika daha karıştırarak kaynatınız. Haşlanmış göğüs soğuduktan sonra üçer parmak kalınlığında kesip elle lif lif didin. Şekerden sonra ilave edin. Hiç vakit kaybetmeden devamlı karıştırın. Tepsie şeker serpip tavuk göğüslü muhallebiyi dökün. Tepsiyi ateşe oturturup kenardan kenardan ortaya doğru çekerek altını kızartınız. Tepsiyi çevire çevire diğer kısımları da kızartıp ateşten alınız. Soğuduktan sonra 8x6 kutrunun (dikdörtgen) şeklinde kesip kazıyarak gevşekçe sigara dürer gibi sarın.

[ML® Kazandibi için tıklayın](#)

[ML® Kazandibi Videosu](#)