



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TAVUK GÖĞSÜ

Körpe tavuğu yumuşayınca dek haşlayıp göğüs etini alınız. Soğuduktan sonra 3 - 4 saat soğuk suda bırakınız. Fakat sık sık suyu değiştiriniz. Sudan çıkarıp tiftik gibi ince diderek tavuk kokusu ta-mamiyle kayboluncaya dek birkaç kez daha sudan geçiriniz. 1,600 kilogram sütü ateşe vurunuz. Kaynamaya başlayınca bir miktar di-dilmiş göğsü bir kap içinde orta ateşte tahta kaşıkla eze eze çeviriniz. Geri kalan süte 335 gram şeker koyup karıştırınız. Kâseye ılık şütten iki kepçe alıp ince elekten geçmiş 160 gram pirinçunu karıştırıp bir bulamaç yapınız. Sonra tavuk göğsü ile karışık sütü ilâve edip tahta kepçe ile döve döve pişiriniz. Biraz gülsuyu koyarak iki defa çevirip indiriniz. Tel olup sakız gibi uzaymcaya dek yine dövünüz. Sonra tabağa boşaltıp, soğuyunca üzerine tarçın ekip servis yapınız.
