# TAVUK GÖĞSÜ

Malzemeler ;
4-6 kişi için
4 su bardağı Süt
Haşlanmış yarım Tavuğun yalnızca Göğüs Eti
1 kahve fincanı Pirinç Unu
1 kahve fincanı Nişasta
1 su bardağı Toz Şeker
1 fiske tuz

Hazırlanışı;
Haşlanmış yarım tavuğun göğüs etleri didiklenir. Suyla yıkanıp sıkılır. Suyun içine bir müddet (1-2 saat) bırakılır. Arada bir suyu sıkılıp tekrar bırakılır.
4 bardak süt kaynatılır. Tavuk etleri kaynamakta olan sütün içine atılırak tahta kaşıkla eze eze pişirmeye devam edilir. Ateşten alınıp, bir kenara konur.
Topaklanmaması için su ile ezilmiş pirinç unu ve nişasta karışımına, sütten bir kaç kaşık alınarak iyice sulandırılır. Sonra hepsi birden bekleyen süt, tavuk karışımına ilave edilir.
Hepsinin üstüne şeker ialve edilir. Dibinin tutmaması için devemlı karıştırılır. Bir müddet sonra sakız gibi olunca ateşten indirilir.

© lezzetler.com tarif no:9073 • adı:TAVUK GÖĞSÜ • gönderen:lezzetler • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:19