ÇARŞI TAVUKGÖĞSÜ

Kullanılacak malzeme:
1/2 tavuğun göğsü.
1+1/4 bardak pirinç,
2 bardak toz sekeri,
8 bardak süt,
2 bardak su,
1 kahve kaşığı tuz,
yeteri kadar tarçın.

Yapımı: Taş ve darıları ayıklanmış ve birkaç defa suda yıkanmış ve süzülmüş pirinci bir kâseye koymalı. Üstüne iki bardak su dökmeli ve bir gece (en azından 12 saat) bir kenara bırakmalı. Sonra bu pirinçleri sularıyla birlikte subye taşı veya subye makinesinden iki defa geçirerek pirinç subyesini hazırlamalı. Bu subyeyi ince delikli bir süzgeçten geçirdikten sonra bol akarsuda iyice yıkamalı. Tavuğu haşlayıp etini kıl gibi ince didmeli. Vir tencereye sütü koyup bunu orta ısılı ateşe oturtmalı. Süt kabarmaya başlayınca şekerle tuzu içine dökmeli ve karıştırarak erittikten sonra kaynamaya bırakmalı. Süt kaynamaya başlayınca bundan iki kepçe kadarını alıp liflenmiş tavuk göğüslerinin üstüne dökmeli. Tencerede kalan sütü çabuk çabuk karıştırırken süzülmüş olan pirinç subyesini sicim gibi ince ince akıtarak süte yedirmeli. Sonra karıştırmaya ara vermeksizin karışımı koyulaşmaya başlayıncaya kadar pişirmeli. Karışım koyulaşmaya başlayınca iki kepçe kaynar sütle iyice karıştırılmış tavuk göğsü liflerini sübyeli sütün içine boşaltmalı. Karıştırarak karışımı bozadan koyu bir kıvama gelinceye kadar pişirmeli. Sonra kıvamını bulmuş tavukgöğsünü kuru bir kepçeyle kuru tabaklara boşaltıp soğutmalı. Tavukgöğsü iyce soğuyunca bunu kare veya üçgen biçimlerinde parçalara bölüp küçük tabaklara almalı. İsteğe göre tarçınlı veya tarçınsız olarak gerektiği vakit servis yapmalı.

ML® Tavuk Göğsü için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:12464 • adı:ÇARŞI TAVUKGÖĞSÜ • gönderen:DARI • indirme tarihi:08.05.2024 - 07:51