



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DONDURMALI TAVUK GÖĞSÜ

250 gram tavuk göğsü  
5 su bardağı süt  
1 litre krema  
1 su bardağı tozşeker  
1 çorba kaşık tepelme nişasta  
Dondurma

Tavuğu 35 dakika süreyle haşlayın. Diğer taraftan süt, krema ve tozşekerleri bir tencereye alarak ocağa oturtun. Tavuk haşlandıktan sonra sudan alıp blendere koyun. Ocaktaki süttten 2 kepçe olarak üzerine ekleyin. Birlikte çektikten sonra yeniden ocaktaki süte ilave edin. Kaynama noktasına geldiğinde soğuk suyla açtığınız nişastayı üzerine ekleyin. 2-3 dakika daha pişirilip, kazandibi kokusunu sağlamak için hafifçe dibinin tutmasını sağlayın. Daha sonra uygun bir tepsiye bir parmak kalınlığında döküp, yayın. Tepsiyi ocak üzerine koyup yüksek ateşte muhallebinin altını iyice karamel rengini alana kadar piflirin. Bu sırada tepsiyi çevirerek her yerinin piflmesini sağlayın. Kazandibini 1 gün süreyle buzdolabında soğumaya bırakın. Servis için kare şeklinde kesip tabaklara alın. Üzerine dondurma ekleyerek servis yapın.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 24.04.2021