HİNDİSTANCEVİZLİ TAVUK GÖĞSÜ RULOSU

Tavuk göğsü için:
5 yemek kaşığı un
8 yemek kaşığı toz şeker
1 paket (5 gr) şekerli vanilin
1 yemek kaşığı tereyağı (oda sıcaklığında)
1 litre süt
Tepsiye serpmek için:
3 yemek kaşığı hindistancevizi
Tavuk göğsünün üzerine serpmek için:
3,5 yemek kaşığı hindistancevizi

5 yemek kaşığı unu, 8 yemek kaşığı toz şekeri, 1 paket vanilyayı, 1 yemek kaşığı tereyağını ve 1 litre sütü derin bir tencerede karıştırın. Tencereyi orta hararetli bir ocağa yerleştirin. Karışımı topaklanmaması için çırpma teli ile devamlı karıştırarak pişirin, muhallebi kıvamına gelince (20-25 dakika sonra) altını kapatın. Dikdörtgen bir çay tepsisinin üzerine her tarafına dağılacak şekilde 3 yemek kaşığı hindistancevizini serpin. Tavuk göğsünü tepsiyi kaplayacak biçimde hindistan cevizlerinin üzerine boşaltın. Tepsiyi buzdolabına koyup tavuk göğsünün tamamen soğumasını sağlayın. (1-1,5 saat). Tamamen soğutmazsanız rulo yaparken dağılmasına neden olabilirsiniz. Soğuduktan sonra kenarlarını kesip düzgün bir dikdörtgen elde edin. Dikdörtgenin üzerine 3,5 yemek kaşığı hindistancevizini serpin ve geniş aralıklarla rulo şeklinde sarın. Annem sonradan kendisinin tavuk göğsünü dikdörtgenlere böldüğünü ondan sonra ufak ufak rulolara sardığını söyledi. Böyle yapınca daha düzgün olurlar herhalde.

Not: hindistancevizi yoksa aynı tarifi normal ceviz ile de deneyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:987 • adı:Hindistancevizli Tavuk Göğsü Rulosu • gönderen:gulsimsir • indirme tarihi:23.04.2024 - 14:42