



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADAYIFLI TAVUK GÖĞSÜ

300-400 gr çiğ kadayıf

50-100 gr bitkisel margarin (Türk kahvesi fincanıyla 2-3 fincan sıvıyağ da kullanabilirsiniz)

3-4 yemek kaşığı tozşeker

Tavuk göğsü için;

1 litre süt

1 su bardağı un (Tam dolu olmasın, 1 parmak kesik olsun)

50 gr bitkisel margarin (5 yemek kaşığı sıvıyağ da kullanabilirsiniz)

1 paket vanilya

1 su bardağı tozşeker

Nohut büyüklüğünde 3 adet damla sakızı

2 adet yumurta

1 paket hazır süt kreması (200 ml)

1 su bardağı iri çekilmiş ceviz ya da fındık

Kadayıfı makas ya da bıçakla incecik, neredeyse 1 cm boyunda parçalar halinde kesin. Yağı geniş bir tencerede eritip kadayıfı tencereye koyun ve orta ısıli ateşte, sürekli karıştırarak 7-8 dk kadar kavurun. Her tarafı yağa bulan kadayıfı ocaktan alıp üzerine şekeri serpin ve sıcak haldeyken tekrar karıştırın. Bir kenarda soğutun. Tavuk göğsü için yağı orta boy bir tencereye koyup orta ısıli ateşte eritin. Yağ erir erimez ya da sıvıyağ hafif konca unu ekleyip tel çirpici yardımıyla sürekli karıştırarak un hafif sararıp kokusu çıkıncaya kadar, 2-3 dk kavurun. Sütü de azar azar ilave ederken karıştırmaya devam edin. Vanilya ve tozşekeri eklerken karıştırmayı bırakmayın. Nohut büyüklüğünde 3-4 adet damla sakızını da ilave edin. Karışımı tel çirpici yardımıyla karıştırarak orta ısıli ateşte, koyulaşp, muhallebi kıvamına gelinceye, yani kaynayıncaya kadar pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağın alim kısın ve muhallebiyi kısık ateşte 1-2 dk pişirdikten sonra ocaktan alın. Üzerine hemen yumurtaları katıp mikserin yüksek devriyle 3-4 dk kadar çirpin. Varsa hindistancevizi ya da file bademi de ekleyin. Hazır süt kremasını ilave edip muhallebi iyice katılaşıncaya kadar, 5-6 dk daha mikserle çirpmaya devam edin. Diğer taraftan, 25-30 cm çapındaki yuvarlak ya da aynı büyüklükte kare ya da dikdörtgen bir kalıbı suyla ıslatın. Hazırladığınız kadayıfı kalıba serin. Üzerine fındık ya da ceviz içinin yansını serpiştirin. Sıcak muhallebiyi düzgün bir şekilde üzerine gezdirin. Buzdolabında en az 4-5 saat ya da bir gece bekletin. Servise sunmadan önce üzerine ceviz ya da fındık içi serpiştirin. Birazcık da ayırdığınız kadayıftan serpiştirebilirsiniz.