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 ısılı ateşte, sürekli karıştırarak 7-8 dk kadar kavurun. Her tarafı yağa bulanan kadayıfı ocaktan alıp üzerine şekeri serpin ve sıcak haldeyken tekrar karıştırın. Bir kenarda soğutun. Tavuk göğsü için yağı orta boy bir tencereye koyup orta ısılı ateşte eritin. Yağ erir erimez ya da sıvıyağ hafif konca unu ekleyip tel çırpıcı 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 çırpıcı yardımıyla karıştırarak orta ısılı ateşte, koyulaşıp, 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 çırpın. Varsa hindistancevizi ya da file bademi de ekleyin. Hazır süt kremasını ilave edip muhallebi iyice katılaşıncaya kadar, 5-6 dk daha mikserle çırpmaya 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.

© lezzetler.com tarif no:37254 • adı:Kadayıflı Tavuk Göğsü • gönderen:şensu • indirme tarihi:20.04.2024 - 07:56