KİVİLİ JÖLELİ TAVUK GÖĞSÜ

1 lt süt
2 türk kahvesi fincanı tepeleme un
2 türk kahvesi fincanı toz şeker
2 diş damla sakızı
1 paket vanilya
25 gram tereyağı
Meyve için;
1 orta boy elma
1 orta boy kivi
Jölesi için;
1 nescafe fincanı su
1/2 nescafe fincanı toz şeker
1 yemek kaşığı patates nişastası
1 yemek kaşığı kivili granül içecek tozu

Tavuk göğsü malzemelerini pişiriyoruz. Sıcakken içine yağı koyup 10 dk. mikserliyoruz. Tatlımız donduktan sonra içi köpük köpük oluyor.
1 elmayı küçük tavla zarı şeklinde doğrayıp pişirmeden çiğden tatlımızın içine ekleyip karıştırıyoruz. Islatılmış kalıba döküyoruz.
2-3 dk. sonra ince dilimlere kestiğimiz kivileri üzerine diziyoruz. Bu şekilde beklerken jöle malzemelerini uygun bir tencerede karıştırıp pişiriyoruz. Ateşten alıp kivilerin üzerine kaşık yardımı ile yavaş yavaş gezdirerek döküyoruz. ilk sıcaklığı çıkınca buzdolabına alıp 1 gece dinlendirip her kivi diliminin üzerine denk gelecek şekilde yarım kiraz şekeri koyup dilim dilim keserek servis yapıyoruz.



© lezzetler.com tarif no:131436 • adı:Kivili Jöleli Tavuk Göğsü • gönderen:aylak • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:15