



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KADAYIFLI TAVUK GÖĞSÜ

200 gr tel kadayıf
1 paket Tavuk Göğsü
500 ml süt
1 yemek kaşığı tereyağ
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı toz şeker

Tel kadayıflar büyük teflon tencerede tereyağ ve zeytinyağı ile 30-35 dakika ara ara tahta kaşıkla çevrilerek iyice kızartılır. Ocağın altını kısmaaya yakın toz şeker konulur. Kızaran kadayıflar 2 eşit parçaya bölünür. Bu arada tavuk göğsü tarife göre yapılır. Eğer misafiriniz çoksa 2 paketi 1 kg sütle pişirebilirsiniz. İlk olarak yarım ölçü kadayıf borcamın altına serilir ara kata tavuk göğsü kepçe ile üzerine dökülür. Bunun üzerine de geri kalan kadayıflar konulur. En az 2 saat bekledikten sonra afiyetle yenilir.