



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANDA SÜTLÜ KAZANDIBİ

1 adet tavuk göğsü
1 lt manda sütü
3 yemek kaşığı SANA Klasik
250 gr pirinç unu
1,5 su bardağı toz şeker
Pudra şekeri
Tarçın

Tavuk göğsünü suda haşlayın.

Haşlanan tavuk ılıklaşınca farklı bir kaseye alın ve üzerine soğuk içme suyu koyun.

Toplamda 1- 1.5 saat boyunca, suyu 2-3 kez değiştirerek tavuğun kokusundan arınmasını sağlayın.

Tavuğun suyunu süzün ve ince ince tiftikleyin.

Tiftiklenmiş hali ile 5-6 dakika daha soğuk suda bekletin.

Tencereye koyduğunuz sütün altını açın, kaynama noktasına getirin ve kaynadıktan sonra ocağın altını kapatın.

Pirinç ununu bir kaseye alıp çerisine biraz su ilave edin ve topaklaşmasını önlemek için çırpın.

Tavukları havanda iyice ezin. Bu işlemi, arzu ederseniz mutfak robotu ile de yapabilirsiniz.

Birkaç kepçe sütü pirinç ununun içerisine aktarın ve güzelce karıştırın. Bu işlem, pirinç ununun topaklanmasını engelleyecektir.

Pirinç ununu tencerenin içine aktarın ve SANA Klasik ilave edin. Ardından şekeri ekleyin.

Ezilen tavukları da ekleyip malzemeleri güzelce karıştırın.

Tencereyi tezgaha alın ve malzemeleri blender'dan geçirin.

Tencereyi tekrar ocağa alın ve altını kısık ateşte açıp, tahta kaşıkla sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirin.

Borcamin altına bolca pudra şekeri ve tarçın serpin.

Pudra şekerini serptikten sonra, bir çatala üzerinden geçerek eşit bir şekilde yayılmasını sağlayın.

Bu aşamada, mutlaka kenarlarına da gelmesine özen gösterin.

Yaklaşık 2 parmak yüksekliğe gelecek şekilde muhallebiyi borcamın içerisine aktarın.

Borcami ocağın üzerine alın ve orta ateşte altını açın. Şekerin eriyip renk değiştirdiğini görünce ateşi kısın.

Altını kontrol ederek ve kabı çevirerek şekeri yakın. Tamamı yandığında ocaktan alın.

Bir bıçak yardımıyla, üç şerit olacak şekilde kesin.

Bir spatulayı hafifçe ıslattıktan sonra, kenardan girin ve dilimleri rulo haline getirip servis tabağına alın. Üzerine tarçın serpek servis edin.



