



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKIZLI TAVUK GÖĞSÜ

Malzemeler:

- 1 litre süt
- 1 adet tavuk göğsü
- 1 su bardağı şeker
- 2 çorba kaşığı pirinç unu
- 1 çorba kaşığı un
- 3 tane damla sakızı

Hazırlanışı:

Önce tavuk göğsü haşlanır. Daha sonra soğuk suya atılır. Suyun içinde ince ince didiklenir, süzgece çıkarılır. Tencereye soğuk süt, şeker, pirinç unu ve un konur. Pürüz kalmayana kadar karıştırılır, orta ateşli ocağa yerleştirilir. Sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir. Daha sonra dövülmüş damla sakızı ve didiklenmiş tavuk göğsü eklenir. 3-4 dakika daha pişirdikten sonra ateşten alınır. Tavuk göğsü tatlısı kaselelere pay edilir. Buzdolabında soğuduktan sonra servis yapılır.
