



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKIZLI TAVUKGÖĞSÜ

GEREKLİ MALZEME:

- 1 adet tavuk göğüs bonfile
- 2 kahve fincanı pirinç unu
- 2 kahve fincanı mısır nişastası
- 5 su bardağı süt
- 2 su bardağı toz şeker
- Yarım çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı dövülmüş sakız

Tavuk göğüs bonfileyi haşlayıp lif lif didikleyin. Pirinç unu, nişasta, şeker ve sütü tencereye alıp iyice karıştırın. Kısık ateşte sürekli karıştırarak 20 dakika pişirin. Tencereyi ocaktan alıp karışımı mikserle çırpın. Çırpma işlemi bittikten sonra üzerine pilıç etini ilave edin.

Dövülmüş sakızı da ekleyip tahta kaşıkla döve döve çırpın.

Hazırladığınız tavukgöğsünü yayvan bir tepsiye döküp soğutun. Kare şeklinde dilimleyip servis tabaklarına alın. Üzerine tarçın serpip servis yapın.