TAVUK GÖĞSÜ

https://yemek.name

4 Su Bardağı (1 Lt.) Süt
1 Türk Kahvesi Fincanı Pirinç Unu
1 Türk Kahvesi Fincanı Mısır ya da Buğday Nişastası
1 Su Bardağı Toz Şeker
1/2 (yarım) Tavuk Göğüs Eti
Üstü için:
Tarçın

Tavuk etini haşlayın.
Çok ince olacak şekilde didikleyin.
Didiklenmiş etleri, kevgirde bol su ile yıkayın.
Büyük bir kaseye koyun ve üzerini geçecek kadar su ekleyip, 1 saat bekletin.
Tavukları yıkayıp tekrar suda bekletin. Bu işlemi 4-5 kez tekrarlayın.
Derin bir tencereye sütü koyun ve kaynatın.
Süt kaynayınca, sudan çıkarıp iyice suyunu sıktığınız tavukları ekleyip kısık ateşte eze eze 10-15 dakika pişirin.
Ocağın altını kapatıp, tencereyi tezgahın üstüne alın.
Pirinç unu ve nişastayı 1-2 yemek kaşığı ılık su ile bulamaç haline getirin
Nişastalı karışımı, sütlü karışıma ekleyin ve tekrar orta ateşteki ocağın üstüne alın.
Karışıma şekeri ekleyip sürekli karıştırarak 15-20 dakika daha pişirin.
İyice soğuduktan sonra buzdolabında en az 4 saat dinlendirin.
Servis yapılacağı zaman üzerine tarçın serpin.

© lezzetler.com tarif no:130248 • adı:Tavuk Göğsü • gönderen:Barış Çığlık • indirme tarihi:28.05.2024 - 04:17