



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK GÖĞSÜ TATLISI

Yarım tavuk göğsü

1 litre süt

3 yemek kaşığı mısır nişastası

3 yemek kaşığı pirinç unu

6 yemek kaşığı toz şeker

1 parça damla sakızı

1 yemek kaşığı tereyağı

Tavuğu üzerini geçecek kadar suda iyice pişene kadar haşlayın.

Pişen tavuk göğsünü lif lif ayırıp bir kevgire aktarın ve durulayın.

Ardından temiz suya koyup tavuk tadını ve kokusunu kaybedene kadar suda bekletin. Arada suyu değiştirin.

Kokusu çıkan tavukları süzüp sularını sıkın.

Sütü tencereye alın, tavukları süte ekleyin.

Sütü 10 dakika kadar kaynatın.

Bu esnada nişasta ve pirinç ununu ayrı bir kasede karıştırın.

İçine kaynayan süttten biraz ekleyip nişastayı açın ve tencereye ilave edin.

Topaklanmaması için sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişirin.

Ardından içine şekeri ve damla sakızını ilave edip tahta kaşıkla eze eze pişirmeye devam edin.

Tatlınız macun kıvamına geldiğinde tencereyi ocaktan alıp içine tereyağını ekleyin.

Tereyağı eridiğinde hafifçe ıslattığınız cam bir tepsiye döktüğünüz tatlınızı soğuması için buzdolabına kaldırın.

Kare kare dilimleyip tatlı tabaklarına aldıktan sonra üzerine tarçın serperek ya da dondurma ile servis edebilirsiniz.

