



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK GÖĞSÜ

Melceü't - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

İki-üç tavuğu suda pişirip yalnız göğüslerini alıp iplik gibi ince açıp tiftik gibi ola yahut taş havanda gereği gibi döğüle.

Badehu iki kıyye miktarı süt bir tencere içinde kaynar iken yüz dirhem miktarı pirinç ununu bir kap içine koyup işbu kaynayan süttten kepçe ile alıp ve bir miktar bayağı su ile üzerine koyup bulamaç yapıp süttün içine döküp koyulduktta hazırlanmış tavuk tiftiğini ve ekle şayan olacak kadar şekeri dahi beraber kaynayan mamulün içine koyup nâr-ı hafifte döge döge karıştırarak iyice pişirile.

Tamam özlenip sakız gibi olduktta indirip biraz dahi karıştırıp tabaklara tevzi ve üzerine tarçın ekip tenâvül buyrula.

Meşhuru budur.

Mezkûr tavuk tiftiğini soğuk suda iki kere yıkamak lazımdır. Zira tavuk kokusu çıkmaz. Gaflet olunmaya.

