



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK GÖĞSÜ

1 litre süt
1 su bardağı toz şeker
1 adet tavuk göğsü
1 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı vanilya özütü
Yarım su bardağı dövülmüş fındık veya fıstık (isteğe bağlı)
Tarçın (servis için, isteğe bağlı)

Geniş bir tencereye sütü ve toz şekeri alın. Orta ateşte, sürekli karıştırarak şekeri eritin ve sütü ısıtın. Kaynama noktasına gelinceye kadar ısıtın.
Kaynama noktasına gelen sütün içine yavaşça tavuk göğsünü ekleyin. Sürekli karıştırarak topaklanmamasını sağlayın ve koyu bir kıvam alana kadar pişirin. (Yaklaşık 10-15 dakika)
Tereyağı ve vanilya özütünü ekleyin, karıştırarak eritin ve tatlı kıvamını alana kadar pişirmeye devam edin.
Pişen tavuk göğsü tatlısını ocaktan alın ve bir süzgeç yardımıyla pürüzsüz bir kıvam alması için süzün.
Tatlıyı servis yapacağınız kupa veya kaselere paylaşın. Üzerini streç film ile kaplayarak oda sıcaklığında soğumasını sağlayın. Daha sonra buzdolabında en az 2-3 saat dinlendirin.
Tatlı soğuduktan sonra üzerini dövülmüş fındık veya fıstık ile süsleyin. İsteğe bağlı olarak tarçın serperek servis yapabilirsiniz.

