TAVUK GÖĞSÜ

Malzeme :
2 lt. süt,
250 gr. şeker,
150 gr. pirinç,
tavuk etinin göğüs kısmının yarısı (beyaz etin yarısı),
tarçın,
1 çay bardağı tavuk suyu.

Yapılışı:
1- Pirinci yıkayıp sıcak su ile 1 saat ıslatınız.
2- Subye hazırlayarak süte geçiriniz.
3- Şekeri de koyup ateşte muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişiriniz.
4- Diğer tarafta göğüs etini, lifleri boyunca didikleyiniz.
5- Avuç arasında da yuvarhyarak lifleri iyice gevşetip suya atınız.
6- Biraz bekledikten sonra lifleri tekrar avuç arasına alıp ovuşturarak iyice inceltiniz.
7- Muhallebiden bir kepçe kadar liflerin üzerine koyup hususi tahta tokmak veya bir kepçenin tersiyle dövmek suretiyle lifleri iyice eziniz.
8- Ezilen lifleri muhallebi tenceresine koyup tekrar ateşe koyunuz.
9- Ateşte tekrar döve döve karıştırarak 1-2 taşım kaynatınız. (Etlerin muhallebide gözükmiyecek hale gelmesi lazımdır).
10- 1 kepçe tavuk suyu koyunuz.
11- Ateşten alınız.
12- Hafif su ile ıslatılmış kaselere boşaltınız.
13- Donunca tatlı tabaklarına ters çeviriniz (bıçağın ucuyla kasenin kenarlarını keserseniz çabuk ters çevrilir).

NOT: Tavuk göğsünü mutlaka taze kesilmiş tavuk etiyle yapınız. Aksi halde lifler iplik iplik olmaz. Tavuk göğsünün bütün özelliği macun gibi uzamasıdır.

© lezzetler.com tarif no:19919 • adı:TAVUK GÖĞSÜ • gönderen:cevzasoykök • indirme tarihi:20.04.2024 - 00:23