



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK GÖĞSÜ

MALZEMELER

8 kişilik

8 yemek kaşığı pirinç unu

250 gr toz şeker

4 tatlı kaşığı tarçın

1 adet tavuk göğüs eti (kemiksiz)

1 lt süt

HAZIRLANIŞI

Tavuk göğsünü iyice haşlayın ve soğumaya bırakın. Didikleyin sonra da parçaları mikserde püre haline getirin. Pirinç unu ve şekeri bir tencereye koyun. Azar azar süt ekleyin. yumurta çırpma teliyle sürekli karıştırın. Orta ateşte sürekli karıştırarak kaynatın. Kaynayan süte tavuk püresini katın ve 45 dakika kadar karıştırarak pişirin. Yüksek kenarlı bir dörge kaba dökün, soğumaya bırakın. Soğuk suya batırdığınız keskin bir bıçakla küçük kareler şeklinde kesin, tarçın serpip servis yapın.

[ML® Sup için tıklayın](#)
