



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## TAVUK GÖĞSÜ

### MALZEMESİ

- 1 Adet tavuk
- 6 Su bardağı süt (1,5 Kg.)
- 1,5 Su bardağı toz şeker
- 1 Paket tarçın
- 1 Su bardağı pirinç unu

### YAPILIŞI

- 1 Pirinç ununu bir çukur kaptan 2 bardak sütle ıslatınız.
  - 2 4 bardak sütle 1,5 bardak şekerle ateşte kaynatınız.
  - 3 ıslatılmış pirinç unundan 4 kaşık ayırarak kalanını kaynar şekerli süte ilâve ediniz ve karıştırarak pişiriniz.
  - 4 Daha evvel temizlenerek haşlanmış tavuğun beyaz göğsü etlerini ayırınız. Beyaz etleri lif lif didikliyerek iplik gibi dağıtınız.
  - 5 Ayrılan 4 kaşık sütlü pirinç ununa, 2 kepçe tavuk suyu ve didiklenmiş tavuk etlerini ilâve ediniz.
  - 6 Kepçenin tersi ile döve döve pişiriniz.
  - 7 Döğme işi devam ederken evvelce pişirilen muhallebiyi yavaş yavaş ilâve ediniz ve koyulaşana kadar pişiriniz.
  - 8 Ateşten aldıktan sonra, yayvan bir tabağa veya tepsiye dökünüz.
  - 9 Soğuduktan sonra keserek ve üzerine tarçın serpererek ikram ediniz.
-