



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKGÖĞSÜ

1 adet besili tavuk
2 kilo süt
300 gram pirinç unu
1 kilo şeker
Biraz gül suyu
Biraz tarçın

Evvelâ, tavuğu başlamalı. Beyaz göğüs etlerini çıkarmalı ve ditmelidir. Kokuyu gidermek için de bol sudan geçirmelidir. Diğer taraftan, kaynamakta olan süttten bir miktar alıp başka bir kaptta ocakta bu göğüs etlerini iyice ezmelidir. Pirinç ununu da ayrı bir kaptta yine sütle bulamaç yapmalıdır. Sonra, pirinç ununu azar azar süte dökerek karıştırmak ve yedirmelidir. Göğüs ezmesini de katmah, şekerini ilâve etmeli ve gül suyunu da serpererek kuvvetli tahta kaşıkla çırparak pişirmeli. Kıvamı gelince, ateşten indirmeli. Sakız gibi uzanan elyaf hasıl oluncaya kadar dövmelidir. Sonra, büyük tabaklara kurtarmalıdır. Bıçakla porsiyonlar kesilerek bölünmelidir ve üzerlerine dövülmüş tarçın serpilerek ağız tadiyle yenilir.
