



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK GÖĞSÜ

Elif Korkmazel

Yarım tavuk göğsü

8 su bardağı su

7 su bardağı süt

1.5 su bardağı tozşeker

1 çay kaşığı tuz

3/4 kahve fincanı nişasta

1.5 su bardağı ılık su

1 kahve fincanından biraz fazla pirinçunu

Tavuk göğsünü sekiz su bardağı suda hafif haşlayın. Etlerini didikleyip, tekrar tencereye alın. İyice pişirin. Suyunu süzüp, etin kokusu gidene kadar yıkayın, suyunu sıkın. Sütü tencereye alın. Kaynayınca tozşeker ve tuz koyun. Ayrı bir kaptaki nişasta ve pirinç ununu harmanlayın. 1.5 su bardağı ılık suyu yavaşça ekleyip karıştırın, süte ekleyin. Boza kıvamına gelince, iki kepçe alıp, etlerle karıştırın. Bu karışımı muhallebiye ekleyin. Biraz daha pişirin.