TAVUK GÖĞSÜ

1 kg'lık haşlanmış bir tavuğun göğüs kısmı (kemikleri çıkarılıp, derisi ayıklanmış)
1,5 kg (7+1/2 su bardağı) süt
720 gr (3 su bardağı) şeker
1 çay kaşığı tuz
100 gr pirinç unu
100 gr nişasta
1 su bardağı su
2 çorba kaşığı tarçın.

Haşlanmış tavuğun göğsünü ince ince didikleyip, sıcak su dolu bir tencereye atarak, tavuğun kokusu gidene kadar iyice yıkayınız. Tavuk göğsü parçalarını tencereden bir kaseye alıp, yeniden lif lif olana kadar didikleyerek bir kenara bırakınız.
Sütü büyük bir tencereye koyup, orta ateşte, arasıra karıştırarak kaynatınız. Süt kaynayınca, şekeri ve tuzu ekleyip sürekli karıştırarak, şekerin erimesini sağlayınız. Sütü kaynamaya bırakınız.
Bu arada, nişasta ve pirinç ununu orta boy bir kasede karıştırıp, ılık suyu ekleyerek sulandırınız. Sulandırılmış nişasta - pirinç unu karışımını bir tel süzgeçten kaynamakta olan süte ekleyiniz. Sürekli karıştırarak 10 dakika, karışım koyulaşana kadar pişiriniz. Koyulaşmış sütlü karışımdan bir kepçe alarak, kasedeki lif lif ayrılmış tavuk etlerine katınız. İyice karıştırdıktan sonra, kasedeki malzemeyi tencerede kaynamakta olan sütlü karışıma katıp, 5-10 dakika daha pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, biraz ılındıktan sonra tatlıyı tek kişilik servis kaselerine boşaltınız. Tavuk göğsü iyice ılındıktan sonra, kaseleri buzdolabına kaldırıp 20-30 dakika soğutunuz. Kaseleri buzdolabından alıp, üstlerine tarçını serperek servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:69166 • adı:TAVUK GÖĞSÜ • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:22.05.2024 - 05:13