



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK GÖĞSÜ

THY Skylife

1 l süt
200 g şeker
75 g pirinç unu
50 g tavuk göğsü.

Bir tencerede tavuk göğsünü iyice haşlayın. Ardından çukur bir kase­nin içine göğsü koyup elinizle iyice didin. Bir yanda süt ve şekeri ocakta kaynatın. Süt kaynadıktan sonra tavukları ve pirinç ununu ilave edin. Bir spatula yardımı ile yaklaşık 20 dakika karıştırarak pişirin. Ocaktan aldıktan sonra bir tepsiye boşaltıp, soğumaya bırakın.