



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK GÖĞSÜ

Tavuk göğsünü yıkayarak tencereye koyunuz, üzerini örtecek kadar su ile pişirin ve soğumaya bırakınız. Tavuğu tuzsuz haşlayınız. Tavuğun göğsünü seçiniz. Aksi halde tatlız istenen nitelikte sünmez, kesik kesik olur.

Haşlanıp soğuyan tavuk göğsünü lifleri boyunca ince ince didiklemeye dikkat ediniz.

Tavuk etlerini avuç arasında oarak iyice gevşetiniz.

Gerekliyse didiklenen tavuk etlerini soğuk suya koyunuz (Tavuk göğsü soğuk suda liflenir ve toplanır. Liflerin iyice açılmasını sağlar).

Avuç arasında oarak iyice incelttiğiniz tavuk etlerini sudan çıkarınız.

Çukur bir kaseye alınız.

Soğuk sütün bir kısmı ile nişastayı homojen sos kıvamında hazırlayınız.

Sos kıvamındaki ölçülü nişastayı şekerle beraber tencereye koyunuz.

Soğuk sütü bir tel yardımı ile karıştırarak bulamaca ilave ediniz.

Hafif hararettaki ocağın üzerine koyarak muhallebi kıvamında pişiriniz.

Pişme esnasında kaynama işlemi gerçekleşinceye kadar karıştırma işlemine devam ediniz.

Aksi halde topaklanma oluşabilir.

Bir iki taşım kaynayan muhallebiye 1/3 su ilave ederek ateşten alınız. Su etlerin muhallebi içinde topaklanmasını önleyecektir.

İsterseniz sütü kaynatarak önce didiklenmiş tavuk etini süte ilave ettikten sonra 30 dakika dinlendiriniz.

Daha sonra diğer malzemeleri ilave ederek pişirme işlemi tamamlayabilirsiniz.

Pişen sütlü tatlıyı daha önceden ıslatılmış cam kaselere koyunuz.

Cam kaselerdeki soğuyan tatlıyı ters çevirip, üzerini tarçınla süsleyerek servis edebilirsiniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 11.03.2024