



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## TAVUK GÖĞÜSLÜ KAZANDİBİ

7 bardak süt  
1,5 bardak toz şeker  
65 gr pirinç unu  
3/4 kahve fincanı nişasta  
1,5 bardak su  
az tuz  
1/2 tavuğun göğsü

Malzemesinden tavuk göğsü yapılarak tencere ateşten indirilir. Sonra tavuk göğsü kenarlı ve yayvan bir tepsiye 1,5 parmak kalınlığında olmak üzere dökülür. Bu iş bitince tepsi kuvvetli ateş üzerine oturtulur ve tepsinin dibi tutması için daima çevrilir. Tepsinin dibi tamamen tutunâ ateşten indirilir ve 3 - 4 saat soğumak için bir tarafa bırakılır. Soğuyunca tavuk göğsü dört köşe kesilir, altları kazınarak tepside çıkarılır ve alt üst edilerek tabaklara konulduktan sonra servis yapılır.