



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUKGÖĞSÜ İÇİN TAVUK NASIL HAŞLANIR?

Necip Usta

Tavuk kesilir kesilmez haşlandığı için lifler birbirini bırakmadığından oğulduğu zaman tel tel olur. Eğer tavuk bir gün hatta 6 saat kesildikten sonra beklerse liflenmez, tel tel olmaz. Parçalanır ki bu da tatlılarda kullanılmaz. Eğer tavuğun göğsünün lifleri olmazsa tatlı sünmez kesik kesik olur ve kopar. Hiç bir şey tavuk göğüs liflerinin verdiği sünmeyi vermez.

Tavuk hemen kesilir ve tüyleri yolunup temizlenir ve soğumadan tavuğu kapatacak şekilde su doldurulup ateşe konur. Tavuğun yaşlılık durumuna göre 1+1/2 saatle 3 saat arası pişirilir. Yalnız çok fazla pişirilmemesi lâzımdır. Çatalı buduna batırdığınız zaman, çatalı çekerken çatal kolaylıkla girer çıkarsa pişmiş demektir. Tavuğu hemen bir soğuk suyun içine çıkarınız. Tavuk hararetini kaybedince göğüslerini bütün olarak dikkatlice çıkarınız ve deri ve kemiklerini göğüs parçalanmadan ayırınız. Tavuğun göğsünün iki ucundan tutup karşılıklı baş birinci ve ikinci parmaklarınızla çiftetelli oynarken parmak şaklatır gibi tavuğun göğsünü ovunuz. İki ucundaki lifler saç gibi tel tel olmaya başlayınca diğer kısımları da kırmadan ovup birer saç teli gibi tel tel olmasını temin edip, kendi büyüklüğüne göre soğuk suyun içine koyunuz. Kullanmaya hazırdır.

Not: Net 1500 gr. gelen bir tavuğun tek göğsü 4 kg. süttten yapılan tavukgöğsü veya kazandibi için tam ölçüdür. Tavuğun iki göğsü ise 8 kg. süttten yapılan tavukgöğsü veya kazandibi için tam ölçüdür.