



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKGÖĞSÜ KAZANDİBİ (SÜBYEDEN)

Necip Usta

750 gr. pirinç
1.1/2 kg.lık net bir tavuğun tek göğsü
4 kg. manda sütü
800 gr. toz şeker

Sübyenin yapılışı: Kırık pirinç taşlarını dikkatlice ayıklayıp üç dört defa suyunu süzdürerek yıkayıp pirincin 5 santim üzerini aşacak vaziyette ılık su doldurup bırakınız ve sabahleyin hiç karıştırmadan tencereyi eğip pirinç seviyesine kadar suyunu süzdürüp dökünüz. Küçük bir değirmende değirmenin akış ağzının önüne bir kap koyarak üstten de pirinci koyup kolunu çevirerek çekiniz. Tencerenin içine akmış olan koyu süt gibi duran beyaz şeye sübyedir. İyice karıştırıp çok ince bir ipek veya naylon elekten süzdürünüz.

Tavuğun göğsünü de haşlayıp hazırlayınız ve sonra sütü dibi düz genişçe bir tencereyle ateşe koyarak devamlı ağaç bir spatula ile karıştırarak kaynatınız. Hemen karıştırmak sureti ile sübyesini ilâve ederek 20 dakika devamlı karıştırarak pişiriniz ve şekerini ilâve edip 10 dakika daha karıştırarak kaynatınız. Tavuğun göğsünü ilâve edip yine devamlı karıştırarak 10 dakika daha pişirip ateşten alınız.

Hemen tepsiyi kaynar suyla çalkalayıp 3 santim kalınlığında tepsiye müsavi şekilde döküp tepsiyi ateşe oturtunuz. Bir spatula ile tepsinin dibini kazımadan tavuk göğsünü kenardan kenardan ortaya doğru çekerek altını kızartınız ve tepsiyi çevire çevire diğer kısımlarını da kızarttıktan sonra ateşten alınız ve normal vaziyette soğuyunca 8x6 santim kutrunda kesin ve spatulayı kızarmış kısmı kazıyarak daldırıp kazandibinin kızarmış kısmı alta gelmek üzere sol avucunuzun içine çıkarınız ve gevşekçe sigara dürer gibi dürüp tepsiye diziniz ve arzu ettiğiniz zaman servis ediniz.

Not: Kazandibi esasen dibi geniş tepsi gibi lenger tencerelerde tavukgöğsü olarak pişer, üstü tepsiye boşaltılıp tavukgöğsü olur. Altı tarif ettiğim gibi aynı tencerede kızartılır. Ve bunun için de adına kazandibi denir. Tepsinin kenarından çıkan parçalar uzunlamasına sararken diğerlerini ortalarına koyarak yediriniz.