TAVUKGÖĞSÜ

1 adet besili tavuk
2 kilo süt
300 gram pirinç unu
1 kilo şeker
Biraz gül suyu
Biraz tarçın

Evvelâ, tavuğu başlamalı. Beyaz göğüs etlerini çıkarmalı ve ditmelidir. Kokuyu gidermek için de bol sudan geçirmelidir.
Diğer taraftan, kaynamakta olan sütten bir miktar alıp başka bir kapta ocakta bu göğüs etlerini iyice ezmelidir.
Pirinç ununu da ayrı bir kapta yine sütle bulamaç yapmalıdır. Sonra, pirinç ununu azar azar süte dökerek karıştırmak ve yedirmelidir.
Göğüs ezmesini de katmah, şekerini ilâve etmeli ve gül suyunu da serperek kuvvetli tahta kaşıkla çırparak pişirmeli.
Kıvamı gelince, ateşten indirmeli. Sakız gibi uzanan elyaf hasıl oluncaya kadar dövmelidir. Sonra, büyük tabaklara kurtarmalıdır.
Bıçakla porsiyonlar kesilerek bölünmelidir ve üzerlerine dövülmüş tarçın serpilerek ağız tadiyle yenilir.

© lezzetler.com tarif no:57227 • adı:TAVUKGÖĞSÜ • gönderen:has hoşaf • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:02