



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNE SOSLU TAVUK GÖĞSÜ

<https://www.sagliklitavuk.org>

Kurabiye için:
100 gr tereyağı
10 gr pudra şekeri
Un
Tarçın
Muhallebi için:
Tavuk göğsü
Süt
Pirinç unu
Nişasta
Şeker
Vişne Sosu için:
Şeker
Nişasta
Tarçın
Vişne suyu
Süsleme için:
File fındık
Antep fıstığı

Kurabiye yoğrulur. Yuvarlak kalıba konur. 180 derecede 7-10 dakika pişirilir. Dışı file fındık ve antep fıstığına bulanır.

Tavuk haşlanır. 1 saat soğuk suda bekletilir, ince ince didilir.

Tencereye bir miktar süt ve tavuklar alınıp dövülür. Diğer kalan tüm malzemeler eklendikten sonra kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Arada çırpılarak kabuk bağlaması önlenir.

Soğuduktan sonra vişne sosu ile birleştirilir, kurabiyenin içinde yerini alır. Servise hazır.

