

Tavuk Göğsü

Toplam 60 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 35 dk

8 kişilik

Orta

~230 kcal

Açılış 2/10

Süt, pirinç unu ve ince didilmiş tavukla yapılan Osmanlı sütü tatlısı.

Malzemeler

- 120 gr Tavuk göğsü
- 1 litre Süt
- 1 su bardağı Şeker
- 0.5 su bardağı Pirinç unu
- 2 yemek kaşığı Nişasta
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılış

- Tavuk göğsünü yumuşayana kadar haşlayıp tel tel ayırın.
- Sütü, şekerini, pirinç ununu ve nişastayı geniş tencerede pürüzsüz olana kadar çirpin.
- Karşınorta ateşte koyulaşınca kadar 18-20 dakika karıştırarak pişirin.
- Didiklenmiş tavuk göğsünü ve tereyağı ekleyip kıvamı peksi hale gelene kadar çirpin.
- Tatlıyı kaselere paylaşın ve 15 dakika soğuduktan sonra soğutarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavuk etini lif lif didikleyin; tatlının içinde belirgin parça kalmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Tatlıyı serpiyerek soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt