

TAVUK GÖĞSÜ

Malzemesi

- 1 adet, tavuk (temizlenmiş) 1 kg. 'lik
- 1 lt. süt (4 su bardağı)
- 250 gr. pirinç unu
- 350 gr. tozşeker
- 1 çorba kş. tarçın.

Yapılışı:

1. Tavuğu yıkayıp, tencereye koyun. Ü zerini aşacak kadar su içinde, ateşe oturtun. Eti iyice yumuşayınca kadar haşlayın. Süzdürerek sudan alıp, yalnızca göğüs etini ayırın. Tel gibi ince ince didip, havanda dövün.
2. Sütü bir taşım kaynatın. Pirinç ununu biraz su ile sulandırıp, içine sıcak süttten katın. Sulanmış pirinç ununu kaynayan süte katıp, karıştırın. Didiklenmiş tavuk etini ve şekerini de tencereye koyun. Tavuğun göğüs eti eriyip sakız gibi oluncaya kadar döve döve karıştırarak pişirin.
3. Pişen tavukgöğsü nü tabaklara aktarın, üzerine tarçın serpererek servis yapın.

Kaynakça

AKKOR, Y. E. (2014). *Gelenekselden Evrensele Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Alfa Basım Yayım Dağıtım.

ŞAVKAY, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank Yayınları.