

# Tavuk Göğsü

Toplam 180 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 43 dk

8 kişilik

Orta

~230 kcal

Açılış 12/10

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
- 1 çay kaşığı Tarçın

## Yapılış

- Suda 20 dakika haşlayıp süzün.
- Eti soğuk sudan geçirip lif lif didikleyin, kokusu yumuşasın diye.
- Süt, şeker, pirinç unu ve nişastayı tencerede pürüzsüz çırın.
- Karışımı tencerede 18 dakika sürekli karıştırarak koyulaştırın.
- Tavuk ve tereyağı ekleyip 5 dakika çırıp pişirin.
- Tatlıyı 12 saat soğutun, dilimler düzgün çıksın.

### PÜF NOKTASI

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

### SERVIS ÖNERİSİ

Tarçın serperek soğuk servis edin.

## Alerjenler

Süt