Tavukgöğsü (Osmanlı Mutfağı)

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

◫ Ana Malzemeler:

- 1 adet haşlanmış tavuk göğsü
- 4 su bardağı süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı un
- 1 çay bardağı nişasta
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı vanilin

Yapılışı:

1. Tavuk Göğsünün Hazırlanması:

- Tavuk göğsünü haşlayıp iyice liflerine ayır.
- Üzerine soğuk su döküp nişastasını almak için birkaç kez yıka.
- Elinle didikleyerek iplik gibi incecik hale getir.

2. Muhallebinin Hazırlanması:

- Tencereye süt, un, nişasta ve şekeri ekleyip karıştırarak orta ateşte pişir.
- Karışım koyulaşınca tereyağı ve vanilini ekleyerek karıştır.
- Didiklenmiş tavuk göğsünü ekleyip mikserle 5-6 dakika çırparak iyice özdeşleşmesini sağla.

3. Servis:

- Muhallebiyi ıslatılmış bir borcama dök ve düzleştir.
- Buzdolabında 3-4 saat dinlendirdikten sonra dilimleyerek tarçın veya Antep fıstığı ile servis et.

>> **İpucu: Gerçek tavukgöğsü tatlısını klasik hale getirmek için en az 5 dakika mikserle çırpmak gerekir. Bu sayede pürüzsüz ve kıvamlı olur!**

Kiraz'ın Mutfağı