

Tavukgöğsü (Osmanlı Mutfağı)

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

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

Süre Notu: 35 dakika önceden haşlanmış tavukla hazırlık/pişirme süresidir. Soğuma ve 3–4 saat buzdolabı beklemesi ayrıca gerekir; çiğ tavukla başlamak bu hesaba dahil değildir.

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

Ön Hazırlık:

Tavukgöğsü tatlısı için önceden haşlanmış tavuk göğsünü çok ince liflere ayırın. Soğuk suyla durulayıp iyice süzün; sütlü karışıma iri tavuk parçaları bırakmadan eklemeye hazırlayın.

Servis Önerisi:

Tatlıyı nemlendirilmiş kaba yayıp ilk sıcaklığı çıktıktan sonra buzdolabında 3–4 saat dinlendirin. Soğuk olarak dilimleyip servis edin.

Yapılışı:

1. Tavuk Göğsünün Hazırlanması:

- Önceden haşlanmış tavuk göğsünü ince liflerine ayır.
- Üzerine soğuk su döküp liflerini ayırmak için birkaç kez yıka.
- Elinle didikleyerek iplik gibi incecik hale getir.

2. Muhallebinin Hazırlanması:

Kiraz'ın Mutfağı

- Tencereye süt, un, nişasta ve şekeri ekleyip karıştırarak orta ateşte pişir.
- Karışım koyulaşınca tereyağı ve vanilini ekleyerek karıştır.
- Didiklenmiş tavuk göğsünü ekleyip ocağı kapattıktan sonra derin kapta mikserin düşük hızıyla kontrollü biçimde 5–6 dakika çırparak iyice özdeşleşmesini sağla.

3. Servis:

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

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Un ve nişastayı soğuk sütle açarak topaklanmayı önleyin. Tavuk lifleri karışıma eşit dağılmalı; sıcak koyu karışımı çırparken sıçramaya karşı derin kap ve düşük hız kullanın.

Kiraz'ın Mutfağı