



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

TAVUK GS



1 Kg. süt
1,5 Su bardađı toz Őeker
Yarım Adet tavuk gs
Yarım su bardağı yağsız tavuk gs suyu
4,5 çorba kaŐıđı pirinç unu
Tarçın

- # Tavuk gs 3 su bardağı suda iyice yumuŐayana kadar haŐlanır.
- # HaŐlanan tavuk gs temiz masanın üzerine konur, üzerinden merdane geçirilerek ezilir.
- # Çukur bir kaba alınır, üzerine 1 su bardağı soğuk su dökülür.
- # Sudan avuç arasına alınarak iyice yuvarlanarak lif lif ayrılması sağlanır.
- # Çok küçük parçalara ayrılan tavuk gsnn, sonradan eklenen sođuk suyu süzülür.
- # Bu arada süt, Őeker ve pirinç unu önce soğuk olarak karıŐtırılır, sonra orta ateŐli ocakta muhallebi kıvamına gelene kadar karıŐtırarak piŐirilir, ocaktan alınır.
- # Suyu szlmŐ tavuk gsnn üzerine yarım su bardağı yağsız tavuk suyu dökülür, kaŐıđın arka kısmıyla biraz daha ezdikten sonra muhallebiye eklenir.
- # Muhallebi ve tavuk gs eti mikserle 5 dakika çırpılır, kaselere dökülür.
- # Buzdolabında soğutulur, tarçınla süslenip servis yapılır.

Not: Tavuk gs tatlısına vanilya konmaz, konursa tavuğın zgn tadı kaybolur.