TAVUK GÖĞSÜ

1 Kg. süt
1,5 Su bardağı toz şeker
Yarım Adet tavuk göğsü
Yarım su bardağı yağsız tavuk göğsü suyu
4,5 Çorba kaşığı pirinç unu
Tarçın

Tavuk göğsü 3 su bardağı suda iyice yumuşayana kadar haşlanır.
Haşlanan tavuk göğsü 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 göğsünün, sonradan eklenen soğuk suyu süzülür.
Bu arada süt, şeker ve pirinç unu önce soğuk olarak karıştırılır, sonra orta ateşli ocakta muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirilir, ocaktan alınır.
Suyu süzülmüş tavuk göğsünün üzerine yarım su bardağı yağsız tavuk suyu dökülür, kaşığın arka kısmıyla biraz daha ezdikten sonra muhallebiye eklenir.
Muhallebi ve tavuk göğsü eti mikserle 5 dakika çırpılır, kaselere dökülür.
Buzdolabında soğutulur, tarçınla süslenip servis yapılır.

Not: Tavuk göğsü tatlısına vanilya konmaz, konursa tavuğun özgün tadı kaybolur.