



VIŞNE SOS EŞLİĞİNDE TAVUK GÖĞSÜ

16

- 1 Kurabiye malzemelerinin tamamı yoğrularak yuvarlak bir kalıba konulur. 180 °C' de ısıtılmış fırında 7-10 dakika pişirilir. Dışı file fındık ve antep fıstığına bulanır.
- 2 Tavuklar haşlanır. 1 saat soğuk suda bekletilir, ince ince didilir. Tencereye bir miktar süt ve tavuklar alınıp dövülür.
- 3 Diğer kalan tüm malzemeler de eklendikten sonra kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Arada çırpılarak kabuk bavglaması önlenir.
- 4 Soğuduktan sonra vişne sosu ile birleştirilir, kurabiyenin içinde yerini alır.

Tavuk etinin diğer hayvansal gıdalara göre yağ oranı oldukça düşüktür. Az yağlı bir beslenme biçiminiz var ise size en uygun besin tavuk eti olacaktır.

Malzemeler

- Kurabiye için:**
- 100 Gr. Tereyağı
 - 10 Gr. Pudra Şekeri
 - Un
 - Tarçın
- Muhallebi için:**
- Tavuk Göğsü
 - Süt
 - Pirinç Unu
 - Nişasta
 - Şeker
- Vişne Sos için:**
- Şeker
 - Nişasta
 - Tarçın
 - Vişne Suyu
- Süsleme için:**
- File Fındık,
 - Antep Fıstığı