

UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler
	➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına bağlı kalınız. ➤ Planlı çalışınız.
➤ Araçlarınızı hazırlayınız.	➤ Sıtlü tatlınızı pişirebileceğiniz uygun çelik tencerenizi hazırlayınız. ➤ Sıtlü tatlınızı pişireceğiniz tencerenize uygun ocak seçiniz. ➤ Ölçü kabını ve teraziyi hazırlayınız. ➤ Çırpma teli ve kepçenizi hazırlayınız. ➤ Servis yapacağınız kaseleri hazırlayınız.
➤ Gereçlerinizi hazırlayınız.	➤ Kutuda, kullanıma hazır süt tercih ediniz. ➤ Ölçülü olarak gereçlerinizi hazırlayınız. ➤ Tavuk göğsünü yıkayarak tencereye koyunuz, üzerini örtecek kadar su ile pişirin ve soğumaya bırakınız. ➤ Tavuğu tuzsuz haşlayınız. Tavuğun göğsünü seçiniz. Aksi halde tatlınız istenen nitelikte sünmez, kesik kesik olur.
➤ Soğuyan tavuk göğsünü didikleyiniz.	➤ Haşlanıp soğuyan tavuk göğsünü lifleri boyunca ince ince didiklemeye dikkat ediniz. ➤ Tavuk etlerini avuç arasında ovarak iyice gevşetiniz ➤ Gerekliyse didiklenen tavuk etlerini soğuk suya koyunuz (Tavuk göğsü soğuk suda liflenir ve toplanır. Liflerin iyice açılmasını sağlar). ➤ Avuç arasında ovarak iyice incelttiğiniz tavuk etlerini sudan çıkarınız. ➤ Çukur bir kaseye alınız.
➤ Muhallebinizi pişiriniz.	➤ Soğuk sütün bir kısmı ile nişastayı homojen sos kıvamında hazırlayınız.

	➤ Sos kıvamındaki ölçülü nişastayı şekerle beraber tencereye koyunuz. ➤ Soğuk sütü bir tel yardımı ile karıştırarak bulamaca ilave ediniz. ➤ Hafif hararettteki ocağın üzerine koyarak muhallebi kıvamında pişiriniz. ➤ Pişme esnasında kaynama işlemi gerçekleşinceye kadar karıştırma işlemine devam ediniz. ➤ Aksi halde topaklanma oluşabilir.
➤ 1-2 dakika pişirdiğiniz muhallebiyi ocaktan alınız.	➤ Bir iki taşım kaynayan muhallebiye 1/3 su ilave ederek ateşten alınız. Su etlerin muhallebi içinde topaklanmasını önleyecektir. ➤ İsterseniz sütü kaynatarak önce didiklenmiş tavuk etini süte ilave ettikten sonra 30 dakika dinlendiriniz. ➤ Daha sonra diğer malzemeleri ilave ederek pişirme işlemi tamamlayabilirsiniz.
➤ Ocaktan aldığınız sütlü tatlınızı servis kaselerine koyunuz.	➤ Pişen sütlü tatlıyı daha önceden ıslatılmış cam kaselere koyunuz.
➤ Sütlü tatlınızı süsleyerek servis ediniz.	➤ Cam kaselerdeki soğuyan tatlınızı ters çevirip, üzerini tarçınla süsleyerek servis edebilirsiniz.