



## Vanukas kanan rinnasta - Tavuk gögsü

Aineet: 100 g kypsennettyä kanan rintaa  
1 3/4 dl riisiä  
1/2 dl vettä  
1 l maitoa  
3 dl sokeria  
1 tl kanelia

Valmistus: Kypsennä kana kattilassa vedessä. Kuivaa ja jauha kana hienoksi. Jäähdytä. Laita riisi lämpimään veteen pariaksi tunniksi. Kuivaa riisi ja jauha hienoksi tehosekoittimessa.

Laita kattilaan maito ja riisimurska, sekoita koko ajan, ettei pala pohjaan. Keitä kunnes seos saostuu, edelleen sekoittaen koko ajan. Lisää kana ja keitä noin 5 minuuttia sekoittaen. Vähennä lämpöä.

Sekoita joukkoon sokeri. Keitä alhaisella lämmöllä minuutin ajan. Poista kattila liedeltä. Kaada suoraan tarjoilumaljoihin. Jäähdytä ja ripottele päälle kanelia. Tarjoillaan kylmänä.

[www.superkokki.com](http://www.superkokki.com)