CEVİZLİ TAVUK GÖĞSÜ

Fatoş Aktaş

1 litre süt
2 yemek kaşığı dolusu un
1 yemek kaşığı dolusu nişasta
75 gr kaşığı margarin
1 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı çekilmiş ceviz
1 yemek kaşığı tarçın
1 adet damla sakızı
1 paket vanilya

1 litre sütün içine unumuzu nişastamızı ve şekerimizi alalım. Muhallebi kıvamında pişirelim. Piştikten sonra damla sakızını ekleyelim. Ocağımızın altını kapatalım, sonra muhallebimiz sıcakken margarini ekleyip mikser yardımı ile çırparak margarini eritelim ve vanilyayı ekleyelim. Küçük dikdörtgen cam fırın kabımıza muhallebimizin yarısını dökelim. arasına çekilmiş ceviz katalım. Sonra kalan muhallebimizi de dökelim. Soğuduktan sonra üzerine tel süzgeç yardımı ile tarçın serpelim, dilimleyerek servis edelim.



© lezzetler.com tarif no:117781 • adı:Cevizli Tavuk Göğsü • gönderen:İskender • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:31