



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ÇİKOLATA SOSLU TAVUK GÖĞSÜ

150 Gr Sana Klasik
1 Yemek Kaşığı nişasta
1 Paket çikolata sosu
1 Paket vanilya
1,5 Litre süt
1,5 Su Bardağı şeker
1 Su Bardağı un

Margarini bir tencerede eritin. Unu ve nişastayı ekleyip unun kokusu çıkana kadar kavurun. Şekeri, vanilyayı ve 1 lt. sütü eleyerek muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Pişince ocaktan alıp mikserle soğutun. Dikdörtgen bir borcama yayıp buzdolabına kaldırın. Çikolata sosunu yarım litre süt ile pişirin. Sosu bir miktar ılıtıp borcamdaki tatlınızın üzerine yayın, istediğiniz gibi süsleyerek servis yapın.