



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU YALANCI TAVUK GÖĞSÜ

Malzemeler:

150 gr. margarin
1 su bardağı un
1 kaşık nişasta
1,5 su bardağı şeker
1 paket vanilin
1,5 litre süt
1 paket çikolata sosu

Yapılışı:

Margarini bir tencerede eritin. Unu ve nişastayı ekleyip unun kokusu çıkana kadar kavurun. Şekeri vanilini ve 1 litre sütü ekleyerek muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Pişince ocaktan alıp mikserle soğutun. Dikdörtgen bir borcama yayıp buzdolabına kaldırın. Çikolata sosunu yarım litre sut ile pişirin. Sosu bir miktar ılıtıp borcamdaki tatlınızın üzerine yayın. Dilerseniz hindistancevizi, toz antepfıstığı ve fındık kırıkları ile süsleyerek servis yapın.