



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI TAVUK GÖĞSÜ

2 su bardağı un
2.5 su bardağı şeker
2 yemekkaşığı nişasta
2 litre süt
300 gr margarin
2 paket vanilya ve çikolata sosu

Orta boy tencerede margarinii eritin. Un ve nişastayı yağa ekleyip biraz kavurun. Sonra kalan malzemeleri de ekleyip yoğun bir kıvama gelinceye kadar karıştırarak pişirin. Ateşten alıp mikser ile birkaç dakika karıştırın. Borcama veye bir kek kalıbına dökün, buzdolabında soğutun. Servis yapacağınız zaman tarçın veye çikolata sosu ile süsleyin.