



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI TAVUK GÖĞSÜ

1/2 paket margarin
1 litre süt
8 yemek kaşığı şeker
1 vanilya
1 yemek kaşığı nişasta
Aldığı kadar un
1 paket bitter çikolata

Margarini ve unu kavurun daha sonra şeker ve sütü yavaş yavaş ilave ederek kaynayınca kadar sürekli karıştırıp ocaktan alın. 25 dakika kadar mikserle çırpın, son olarak vanilya ekleyin 5 dakika kadar daha çırpın. Çikolatayı benmari usulü eritip, tavuk göğsünün üzerine dökün, soğumaya bırakın.