



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK SOSLU YALANCI TAVUK GÖĞSÜ

- 150 Gr Sana Hamurışı
- 1 Kase Çilek
- 1 Paket vanilya
- 6 Su Bardağı süt
- 2 Yemek Kaşığı pudra şekeri
- 1 Yemek Kaşığı nişasta
- 1 Su Bardağı toz şeker
- 1 Su Bardağı un

Orta boy bir tavada margarini eritip içine un ve nişastayı ekleyin. unun kokusu gidene kadar kavurun.tencereye sütü,şekeri,vanilyayı ve tavadaki malzemeyi ekleyin. yoğun bir kıvam alınca kadar pişirin. tatlınız yoğunlaşınca ocaktan alıp blendırla yaklaşık 5 dakika pürüzsüz hale gelinceye kadar çırpın. servis yapacağınız kaplara dökün ve ılımaya bırakın. ayıklanmış çilekleri 3-4 parçaya bölüp üstüne pudra şekerini ekleyip blendırla iyice pürüzsüz olacak şekilde çırpın. tatlılarınızın üzerine dökerek servis ediniz.