



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ TAVUK GÖĞSÜ

MALZEMELER

1/2 paket margarin
3 fincan un
1 litre süt
8 yemek kaşığı şeker
vanilya
üstü için:
1/2 kg çilek
2,5 yemek kaşığı şeker
1 yemek kaşığı nişasta

HAZIRLANIŞI

Margarini ve unu kavurun daha sonra şekerini 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. üstü için: Çilekleri makineden geçirerek ezin içine şeker ekleyerek pişirin bu sırada 1 yemek kaşığı nişastayı sulandırıp eriterek çileğe yavaş yavaş karıştırarak ekleyin. Kaynadıktan sonra bu karışımı tavuk göğsünün üzerine dökün, soğumaya bırakın.