



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ TAVUK GÖĞSÜ

Malzemeler:

- Yarım paket margarin
- 3 kahve fincanı Piyale un
- 8 yemek kaşığı şeker
- 1 litre süt
- 2 çay kaşığı Piyale vanilin
- Üstü için:
- Yarım kg çilek
- 2,5 yemek kaşığı şeker
- 1 yemek kaşığı Piyale mısır nişastası

Hazırlanışı:

Yarım paket margarini ve 3 kahve fincanı unu kavurun daha sonra 8 yemek kaşığı şekeri ve 1 litre sütü yavaş yavaş ilave ederek kaynayıncaya kadar sürekli karıştırıp ocaktan alın. 25 dakika kadar mikserle çirpin, son olarak 2 çay kaşığı Piyale vanilin ekleyin ve 5 dakika kadar daha çirpin. Üstü için: Yarım kg çileği makineden geçirerek ezin içine 2,5 yemek kaşığı şeker ekleyerek pişirin bu sırada 1 yemek kaşığı Piyale mısır nişastasını sulandırıp eriterek çileğe yavaş yavaş karıştırarak ekleyin. Kaynadıktan sonra bu karışımı tavuk göğsünün üzerine dökün, soğumaya bırakın.

[ML® Tavuk Göğsü için tıklayın](#)