ELMALI TAVUK GÖĞSÜ

3 adet yeşil elma
1 tatlı kaşığı tarçın
8-9 yemek kaşığı şeker
1 litre süt
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı nişasta
2 yemek kaşığı margarin
1 su bardağı şeker

Elmaları teflon tava içerisine kabuklarını soyup rendeliyoruz orta ateşte üzerine tarçın ve şekerini ilave edip 10 dakika kadar pişiriyoruz. Pişen elmayı borcam kabının dibine eşit şekilde yayıyoruz. Tencere içerisine süt, şeker, nişasta ve unu ilave edip yine orta ateşte muhallebi kıvamına gelene kadar pişirdikten sonra margarini ekleyip ocağı kapatıryoruz. Hazırlanan muhallebiyide borcama döküyoruz ve soğuduktan sonra servis ediyoruz.

© lezzetler.com tarif no:99584 • adı:Elmalı Tavuk Göğsü • gönderen:aslım • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:43