



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## ELMALI YALANCI TAVUK GÖĞSÜ

### MALZEMELER

275 gr margarin  
1 su bardağı un  
1 kg süt  
1,5 su bardağı toz şeker  
1 paket vanilya  
1 adet sade sakız  
2-3 adet elma

### YAPILIŞ TARİFİ

Margarini tencereye koyalım ve eritemiz unu ekleyip un kokusu gidene kadar karıştırarak kavuralım. Aynı bir kapta süt ve şeker karıştırılır ve kavurulmuş una (karıştırmayı hiç kesmeksizin) yavaş yavaş ilave edilir. Sakız eklenir ve koyu bir muhallebi oluncaya kadar karıştırılarak pisirilir. Koyulastıktan sonra altı kapatılır ve mikserle 10 dk çırpılır ve vanilya eklenip 10 dk daha çırpmaya devam edilir. Kare ya da dikdörtgen fırın tepsisine soyulmuş ve ince dilimlenmiş elmalar dizilir üzerine tarçın serpilir ve üzerine muhallebi boca edilir. Ustu hindistancevizi ile süslenir ve buzdolabında soğumaya bırakılır. Soğuyunca dilimlenip servis yapılır.