



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ERİKLİ TATLI

4 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Paket tavuk göğsü (dr. oetker)
1 Çay Bardağı haş haş
500 gr mürdüm eriği

Öncelikle tavukgöğsünü paketteki tarifine göre pişirip içine haşhaşı ekleyelim dilediğimiz tepsiye döküp soğuyup donması için buzdolabına kaldırıyoruz. Diğer tarafta eriklerin çekirdeklerini temizleyip dilimliyoruz ve donan tatlının üstüne diziyoruz. Dilerseniz üzerine tart jöleside dökebilirsiniz.
