



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETİMEKLİ TAVUK GÖĞSÜ

1 paket sade etimek
1 lt süt
175 g margarin
9 yemek kaşığı toz şeker
3 küçük kahve fincanı un
1 paket vanilya
Sos için:
1 su bardağından 1 parmak eksik su
1/2 su bardağı toz şeker
1,5 yemek kaşığı nişasta
1,5 yemek kaşığı kakao

Margarini kaynatmadan eritin ve elenmiş unu ilave edin. Çırpma teliyle hızlı hızlı karıştırarak 3-4 dakika kavurun. Yavaş yavaş sütü ilave edin ve karıştırın. Toz şekeri ekleyin. Göz göz kaynıncaya kadar orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladıktan sonra 7 dakika daha pişirin ve ocağı kapatın. Vanilyayı ekleyin. Mikserin orta devirinde 15 dakika çırpın. Etimekleri şekerli suya batırıp çıkarın ve kare borcama dizin. (Suda tutmayın çok yumuşak olur.) Üzerine sıcak tavuk göğsünü boşaltın ve kaşığının arkasıyla yüzeyini düzeltin. Sosu hazırlayın. Bunun için su ve toz şekeri kaynatın. Ayrı bir yerde nişasta ve kakaoyu yarım su bardağı su ile iyice eritin. Kaynayan şekerli suya sürekli karıştırarak ekleyin. 2-3 dakika koyulaşınca kadar pişirin. Son olarak sosu da tatlının üzerine dökün ve soğuyunca buzdolabına koyun. 1-2 saat dinlendirdikten sonra hindistancevizi veya mevsim meyveleriyle birlikte servis yapabilirsiniz.

[ML® Yalancı Tavuk Göğsü için tıklayın](#)