



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YALANCI TAVUK GÖĞSÜ

Emine Beder

1 litre süt  
3 çorba kaşığı nişasta  
3 çorba kaşığı un  
1 su bardağı şeker  
125 gr. margarin  
2 mercimek kadar damlasakızı  
Sosu için  
1 yumurta  
2 çorba kaşığı kakao  
3 çorba kaşığı şeker  
2 çorba kaşığı süt

Tencereye sütü, nişastayı, unu, dövülmüş damla sakızını ve şekerini ekleyip çırpma teli ile karıştırılır. Ağır ateşte, sürekli karıştırıp üzeri göz göz olana dek pişirelim, ateşten alıp soğutalım. İçine erimemiş margarin ekleyip mikserle 2 dk. çırpalım. Kremayı, ıslak bezle silinmiş köşeli bir kalıba boşaltarak yayalım. Sosunu hazırlamak için bir kaptaki yumurtayı, sütü, şekerini ve kakaoyu mikserle 1 dk. çırpılarak soğuyan kremanın üzerine yayalım. Buzdolabında birkaç saat bekletelim. Servisten kısa süre önce dolaptan çıkarıp dilimleyerek servis yapalım.