



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YALANCI TAVUK GÖĞSÜ

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

1 kg süt
yarım paket margarin
3 kahve fincan un
1,5 su bardağı şeker
1/2 adet damla sakızı
1 paket vanilya
1 paket kakaolu petibör bisküvi
1 adet muz

Margarin, bir tavada eritilir. İçerisine un ilave edilip hafif pembeleşinceye kadar kavrulur.

Süt ve şeker karıştırılarak unun üzerine ilave edilir. Muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir.

Ocaktan alınır, damla sakızı ve vanilyası ilave edilip 20 dk. mikserle karıştırılır.

Bisküviler, robotta un haline gelene kadar çekilir, bir tepsiye döşenir. Üzerine hazırlana tavuk göğsü boşaltılıp kaşıkla düzeltilir.

Buzlukta 25-30 dakika bekletilir.

Daha sonra buzlukta çıkarılıp 16 eşit parçaya, dikdörtgen şeklinde kesilip, arzuya göre arasına muz konularak rulo yapılır. Servis tabağına alınıp servis yapılır.

