



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU BİSKÜVİLİ TAVUK GÖĞSÜ

5 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı nişasta
1 litre süt
1 su bardağı şeker
1 adet vanilya
1 adet petit beure bisküvi
5-6 havuç
6-7 adet ceviz
3/4 sana yağı

Öncelikle havuçları rendeleyin ve üzerine biraz şeker serpererek bir tavaya koyun. Tavuk göğsü için yağı tencereye koyun, erimeye başlayınca un ve nişastayı ekleyin ve kavurun. 2 dk sonra sütü az ekleyip karıştırın sonra tekrar ekleyin. Bu şekilde azar azar sütü ekleyip karıştırın. Bunları yaparken havucu kavurmaya başlayın ve en sonunda üzerine tarçın ve ceviz ekleyip kapatın. Tavuk göğsü karışımına şekeri de ekledikten sonra kaynayana kadar karıştırın. Kaynadıktan sonra ocaktan alın vanilyayı ekleyin ve mixer ile çırpın. Bu kenarda beklerken en büyük boy dikdörtgen borcamınızı alın ve bisküvileri tek tek ıslatarak (süt)le dizin. Bisküvilerin üzerine havuç karışımını yayın ve en sonda tavuk göğsünü dökün. Ilıdıktan sonra dolaba koyun. Üzerine tarçınla servis yapabilirsiniz.