KESTANELİ YALANCI TAVUKGÖĞSÜ

1 litre süt
1 su bardağı şeker
2 çorba kaşığı nişasta
4 çorba kaşığı pirinç unu
1 paket vanilya
Yarım paket margarin
10 adet kestane şekeri

Tencereye süt, şeker, nişasta, pirinç unu konur. Orta ateşte sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Ateşten almadan hemen önce vanilya ve margarin eklenir. Mikserle 10 dakika kadar çırpılır. Islatılmış Borcama dökülür. Bir gece buzdolabında bekletilir. Ertesi günü kare şeklinde keserek ikram edilir.

© lezzetler.com tarif no:39053 • adı:Kestaneli Yalancı Tavukgöğsü • gönderen:revan • indirme tarihi:28.03.2024 - 18:13