



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KROKANLI VE MUZLU TAVUKGÖĞSÜ

- 1 paket Pakmaya Tavukgöğsü
- 2 su bardağı süt (400 ml)
- 1 paket yulaflı bisküvi
- 1 çay bardağı iri çekilmiş ceviz içi
- 2 paket Antep Fıstığı krokan
- 2 paket Antep Fıstığı krokan
- 2 adet muz
- Yarım paket Pakmaya Çikolatalı Sos
- 1 su bardağı süt (200 ml)

Tatlı için tencereye sütü aktarın. Üzerine Pakmaya Tavukgöğsü'nü dökün. Orta ateşte, sürekli karıştırarak bir taşım kaynatın. Kaynamaya başlayınca ateşi kısıp, birkaç dakika daha pişirin. Ocaktan alın, ılınmaya bırakın. Bisküvileri kum haline gelene kadar mutfak robotunda ezin. İri doğranmış krokanı ve ceviz içini ekleyip harmanlayın. Bisküvili karışımı yağlı kağıt serili fırın tepsisine ince tabaka halinde spatula ile yayın. Üzerine soğuttuğunuz tavukgöğsünü yayın. Oda ısısında yarım saat kadar bekletdikten sonra dört eşit dikdörtgen parçalar kesin. Her bir parçanın üzerine yarımşar muz dilimleri dizin. Rulo şeklinde sararak servis tabağına aktarın. Buzdolabında soğutup servise hazır edin. Çikolatalı sos için Pakmaya Çikolatalı Sos'u sos tenceresine aktarın. Üzerine sütü ekleyin. Orta ateşte, sürekli karıştırarak bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp birkaç dakika daha pişirin. Ocaktan alın, soğuyunca isteğe göre tatlının üzerine dökün.

