



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU TAVUK GÖĞSÜ

1 lt süt
8 kaşık un
8 kaşık şeker
1 paket vanilya
2-3 adet muz

Un ve yağ bir tencerede un hafif pembeleşinceye kadar kavrulur. İçine şeker katılıp biraz daha kavrulur. Süt ve vanilya ilave edilip muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir. Piştikten sonra ocaktan alınıp mikser ya da blanderla 5 dakika kadar karıştırılır. (Ben blander ile yapıyorum kıvamı daha güzel oluyor) Bir borcama dökülüp üzeri fındık ve muzla süslenir. (Fıstık, ceviz, çikolata sosu ya da meyvelerle de süsleyebilirsiniz)
