



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK GÖĞSÜ

5 su bardağı süt,
1 su bardağı un,
1 paket vanilya,
2 çorba kaşığı margarin,
12 çorba kaşığı şeker,
1 tatlı kaşığı tarçın veya hindistancevizi

Öncelikle 5 su bardağı süte 1 su bardağı unu yavaş yavaş ilave edin. Orta ısıda aynı yönde karıştırarak koyulaşmaya kadar pişirin. 2 çorba kaşığı margarin ve 1 paket vanilyayı ilave edin. 2 dakika kaynatın. Ateşi kapatın. Biraz soğuyunca 12 çorba kaşığı şekeri ekleyin. 5 dakika mikserle çırpın. Islatılmış tepsiye dökün. Buzdolabında birkaç saat soğutun. Servis tabağına ters çevirin. Hindistancevizi veya meyveyle süsleyip, servis yapın.