



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ ETİMEKLİ TAVUKGÖĞSÜ

6 adet tuzsuz etimek
1 su bardağı vişne suyu
Yarım su bardağı toz şeker
1 paket tavukgöğsü
500 ml süt
100 gr margarin
1 paket krem şanti
1 su bardağı soğuk süt
Hindistancevizi

Öncelikle vişne şerbetini hazırlayarak işe başlayalım. Bunun için vişne suyu ve şekeri kaynatalım. Eğer evde varsa ev yapımı vişne şerbetini de kullanabilirsiniz. Eğer vişnenin ekşiliği sizi rahatsız ediyorsa yarım bardak vişne suyunu yine yarım bardak su ile karıştırabilirsiniz. Vişne şerbeti hazır olunca sıcaklığıyla etimeklerin üzerine gezdirelim ve etimeklerin her yerinin ıslanmasını sağlayalım.

Daha sonra tavuk göğsünün hazırlanmasına geçelim. Paketinde yazdığı gibi yarım litre sütün içine poşetin tamamını boşaltarak kaynayana kadar karıştırarak pişirelim. Kaynayınca margarini ilave ederek ocaktan alalım. 5-10 dk kadar mikserle çırparak etimeklerin üzerine boşaltalım ve soğumaya bırakalım.

1 su bardağı soğuk süt ile hazırladığımız krem şantiyi soğuyan tatlının üzerine yayarak bolca hindistancevizi serpeyim. Üzerini vişne ile süsleyerek servis edebilirsiniz.

