



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI TAVUK GÖĞSÜ

125 gram margarin
1 su bardağı un
4 su bardağı süt
1,5 su bardağı tozşeker
1 paket vanilya
Sosu için:
1 çorba kaşığı kakao
2 çorba kaşığı tozşeker
1 çorba kaşığı margarin
1 adet yumurta

Tencereye margarinini alın. Üzerine 1 su bardağı unu ilave edin. Pembeleşinceye kadar kavurun. 4 bu bardağı sütü ayrı bir tencerede ısıtıp bir buçuk su bardağı tozşekerini karıştırın. Kavrulan una ekleyip, iyice karıştırın. Topaklanmamasına dikkat edin. Muhallebi kıvamına gelince karışımı ateşten alın. Mikserle 15-20 dakika çırpın. Soğumaya bırakın. Daha sonra uzun bir tepsiye yayın. Tavuk göğsünün üzerine yayın. Buzdolabın soğutun. Dolaptan aldıktan sonra dilimleyip iki yanından içe doğru katlayarak servis tabağına alın.

