



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI TAVUK GÖĞSÜ

<https://www.elele.com.tr>

1 litre süt
1 Türk kahvesi fincanı toz şeker
1 Türk kahvesi fincanı un
1 paket vanilya
150 gr çilek
File antepfıstığı

Şeker ve unu tencereye alıp iyice karıştırın. Sütü yavaşça ekleyip karıştırmaya devam ederek pişirin. Koyulaşıp kaynamaya başlayınca vanilyayı ilave edin ve karıştırıp tencereyi ocaktan alın. Tatlıyı bir kaseye alıp mikserle yarım saat çırpın. İçi suyla ıslatılmış kare veya dikdörtgen bir cam boşaltıp üzerini kaşığı tersiyle düzleyin. Çilekleri bol suyla yıkayıp suyunu süzün. Blender[®]le ezerek püre haline getirin. Tatlının üzerine çilek püresini yayın. Buzdolabında 2-3 saat bekletin. Üzerine file antepfıstığı serpip servis yapın.

