



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## YALANCI TAVUK GÖĞSÜ

- 1 Paket Sana Klasik
- 1 Paket şekerli vanilin
- 1 Yemek Kaşığı nişasta
- 2 Su Bardağı toz şeker
- 4 Kahve Fincanı un
- 1 Litre süt

Geniş bir tencerede margarini eritin. Eriyen margarinin üzerine unu ve nişastayı ekleyin, kısık ateşte 2 dakika unun rengi koyulaşmadan kavurun. 1 litre sütü azar azar ve unu karıştırarak tencereye ilave edin. Tüm sütü ekledikten sonra içine şekerin tamamını ekleyin ve karıştırın. Tatlı koyulaşmaya başlayınca vanilyayı ilave edin ve mikserle çırpmaya başlayın. Tatlıyı ocaktan aldıktan sonra 5 dakika daha çırpın ve borcama dökün. Tatlı soğuyunca tarçın yada hindistan cevizi ile süsleyin. 1 gece dinlendirdiğiniz tatlınızı dilimleyerek servis yapın.