



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI TAVUK GÖĞSÜ

- 125 Gr Sana Hamurışı
- 1 Su Bardağı un
- 2 Yemek Kaşığı pirinç unu
- 1 Adet damla sakızı
- 1 Adet vanilya
- 1 Paket soso için çikolata sosu
- 1 Litre süt

Margarin ve unu ocakta kavuruyoruz. Unun kokusu gidene kavurduktan sonra ocağın altını kapatıyoruz. Bir müddet karıştırarak ılınınca içine pirinç unu ve şekeri ilave ediyoruz, sütüde katıp tel çırpıcıyla pütürlenmeyecek şekilde karıştırıp ocağın altını yakıyoruz. İçine damla sakızını da ilave ederek karıştırarak pişiriyoruz. İnmesine yakın vanilyayı ilave ediyoruz. Göz göz olunca ocaktan alıyoruz. Mikserle yaklaşık 15 dakika çırpıyoruz. İçini hafif ıslattığımız kalıbımızın içine yayıyoruz. Üzerine çikolata sosu yapıp tavuk göğsümüz hafif ılıyınca gezdiriyoruz. Bir gece önceden yapıp dolapta bekletirsek daha güzel olur.