



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BİSKÜVİLİ TAVUK GÖĞSÜ

125 Gr Sana Hamurışı
1 Paket vanilya
1 Su Bardağı şeker
1 Kg. süt
2 Paket petibör bisküvi
1 Su Bardağı un

Bir tencereye vanilya hariç bütün malzemeleri koyup kaynatalım. Ocaktan aldıktan sonra vanilyayı katıp mixerle çırpalım. Bisküvileri Rondodan geçirip borcama koyalım.Üstüne yapmış olduğumuz muhallebiyi dökelim ve buzdolabına koyalım. Servis yapacağımız zaman dikdörtgen kesip spatula yardımı ile katlayıp servis edelim.

Not: Muhallebiyi tepsiye dökerken tam ortaya yavaş yavaş dökmeye özen gösterin, hızlı dökerseniz birbirlerine karışırlar