



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA SOSLU TAVUK GÖĞSÜ

3 kahve fincanı un
3 kahve fincanı şeker
Yarım paket margarin
1 lt süt
1 paket çikolata sosu

Margarini tencereye alıp eritin. İçerisine unu ekleyip kavurun ve karıştırmaya devam ederken 1 lt soğuk sütü tencereye boşaltın. Çırpıcı yardımı ile hızlı hızlı karıştırın. Karıştırmaya devam ederken içerisine şekeri ve vanilyayı ekleyin. Muhallebi kıvamına gelene kadar kısık ateşte sürekli karıştırarak pişirip, bir kaba boşaltın. Üzerine çikolata sosu ekleyeceğiniz için kabınızın biraz derin olmasını tavsiye ederim. Başka bir tencerede hazır almış olduğunuz çikolata sosunu üzerindeki tarife göre pişirin. Kabuk bağlamaması için ara ara karıştırarak soğutun. Soğuyan çikolata sosunuzu tatlının üzerine boşaltın. üzerine hindistan cevizi, fındık vs. süsleyerek soğuk servis edin.