



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU TAVUK GÖĞSÜ

125 gr margarin
3 fincan un
4 fincan tozşeker
1 litre süt
1 paket vanilya
Çikolata sosu için:
1 fincan tozşeker
1 fincan su
1 yemek kaşığı kakao
1 tatlı kaşığı nişasta
Üzeri için:
1 yemek kaşığı hindistancevizi

Öncelikle bir tencereye; margarini, sütü, unu, vanilyayı ekleyip ocakta pişirilir. Pişirilen tavuk göğsü bir borcama bırakılır. Bir cezveye şeker, kakao, su ve nişastaocakta karıştırılarak pişirilir. Soğuduktan sonra tavuk göğsünün üstüne dökülür ve üzerine hindistancevizi serpilir. Buzdolabında bekletilir.