



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK SOSLU TAVUK GÖĞSÜ

1 lt. süt
5 yemek kaşığı un
1 su bardağı şeker
1 paket vanilya
60-70 gr. tereyağı
Çilek sosu için;
200-250 gr. çilek
Yarım su bardağı şeker
1 yemek kaşığı tereyağı

Tereyağını tatlıyı yapacağınız tencerede eritin. Yağa unu ekleyip rengi değişene kadar kavurun. Daha sonra bir çırpma teli yardımıyla sütü ve şekerini de ilave edin. Muhallebi kıvamını alana kadar bu şekilde pişirmeye devam edin. Son olarak ocağı kapatıp vanilyayı ekleyin ve 4-5 dk. kadar mikserle çirpin. Islatılmış borcama döküp ılıdıktan sonra buzdolabında soğutun. Çilekli sos tarifi; Çilekleri yıkayıp ayıklayın ve mutfak robotundan geçirerek püre haline getirin. Yayvan tabanlı bir tencerede ya da tavada kısık ateşte şekerini eritin. Üzerine tereyağını ekleyin. Daha sonra mutfak robotundan geçirdiğiniz püreyi ekleyerek sosu hazırlayın. Tatlı soğuduktan sonra çilekli sosla süsleyip servis yapın.
