



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇİLEKLİ TAVUK GÖĞSÜ

150 Gr Sana Klasik  
1 Bardak un  
1 Bardak şeker  
5 Çorba Kaşığı çilek marmelatı vs.  
1 Litre süt  
1 Paket vanilya  
1 Adet damla sakızı

Margarini eritin ve üzerine unu ilave ederek unun kokusu çıkıncaya kadar kavurun Şekeri ilave edin ve 1 dk daha kavurmaya devam edin. Kullanacaksanız damla sakızını ilave edin. Sütü ilave edin ve kıvam alıncaya kadar karıştırarak pişirin. Pişen muhallebinin altını kapatın ve vanilyayı ilave edip 5 dk mikser ile çırpın. Tabanını ıslattığınız kalıplara paylaştırarak oda ısına geldikten sonra buzdolabında en az 2 saat bekletin. Kalıptan çıkardığınız muhallebileri reçel, marmelat veya çikolata sos ile süsleyerek servis yapabilirsiniz.

---