ÇİLEKLİ TAVUKGÖĞSÜ

1/2 kg çilek
2 çorba kaşığı nişasta
yarım bardak şeker
4 bardak süt
4 çorba kaşığı un
2 adet yumurta sarısı
1 bardak şeker
125 gr margarin

Çilekler robottan geçirilerek nişasta ve şeker ile bir taşım kaynatılır. Hazırlanan çilek sosu soğumaya bırakılır. Diğer yandan un margarin ile hafifçe kavrulur. Süt, şeker, yumurta sarıları çırpıldıktan sonra orta ateşte pişirilir. Ocaktan indirildikten sonra tekrar çırpılarak ıslatılmış bir kaba dökülür. Biraz soğuduktan sonra çilek sosu üzerine yayılır ve 1 saat kadar buzdolabında dinlendirdikten sonra servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:103982 • adı:Çilekli Tavukgöğsü • gönderen:TAMYOL • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:03