



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA SAKIZLI HİNDİSTANCEVİZLİ TAVUK GÖĞSÜ RULOSU

1 kg süt
1 su bardağı + 1 çorba kaşığı un
1,5 su bardağı toz şeker
100 gr margarin
1 paket vanilya
1-2 tane damla sakızı
2 paket krem şanti (1 bardak sütle çırpılacak)
1 paket ekonomi hindisttancevizi

Öncelikle yağ ve un kavrulur, üzerine süt eklenir karıştırılır (istenirse buşamada ocaktan alınıp.tel süzgeçten geçirilbilir) şeker, damla sakızı eklenir.muhallesi kıvamına getirilene kadar pişirilir.vanilya eklenir,en az 1/2 aralıklımlarla mikserle çırpılır,1-2 saat sürekli değilde ara sıra çırpılacak,fırın tepsisine bolca hindistancevizi dökerek üzerine ılık hale gelmiş muhallesi her tarafa eşit şekilde olarak yayılır,buz dolabında en az 5-6 saat bekletilir,daha sonra+şeklinde dörde bölünür, her parçaya çırpılmış krem şantiden bolca sürülür muz ve ceviz yerleştirilir,dikkatli bir şekilde rulo şekli nde sarılır 2cm kalınlığında dilimlenir servis tabağına alınır bitter çikolata az sütle cezvede ertilir ve üzerine gezdirilir

