



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DAMLA SAKIZLI TAVUK GÖĞSÜ

Gül ÇUHAOĞLU - Ayfer KURNAZ

½ margarin  
3 fincan un  
2 su bardağı şeker  
1 kg. süt  
bir miktar damla sakızı

Derin bir kap içerisinde yağ iyice eritilir. Eritilmiş olan yağın içersine un ilave edilerek hafif ateşte biraz kavrulur daha sonra süt ilave edilir. Hemen arkasından şeker ve damla sakızı konulur. Muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir ve ocaktan indirilir. 5 dakika karıştırılıp soğuttuktan sonra mikserde 25 dakika mikserde sakız gibi oluncaya kadar çırpılır. İstedğimiz kıvamı aldıktan sonra geniş bir kaba dökerek buzdolabında bekledikten sonra servis yapılır.

[ML® Tavuk Göğsü için tıklayın](#)