



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DİLİMLİ TAVUK GÖĞSÜ

- 1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Litre süt
- 1 Paket vanilya
- 1 Paket kakaolu pötibör bisküvi
- 1,5 Su Bardağı şeker
- 1 Su Bardağı un

Tencereye önce margarini koyup eritem, üzerine unumuzu ve vanilyayı ekleyip karıştırılm. Sonra üstüne süt ve şekeri ilave edip hızlı hızlı karıştırılm ki topaklanmasın. Orta ateşte kaynayana kadar karıştırılm, sonra ateşi kısıp 5 dk daha karıştırılm. Kare borcamın içine tavuk göğsümüzü yarısını dökelim, üzerine bisküvileri dizip kalan tavuk göğsünü de dökelim. İsteğe göre hindistan cevizi serpiştirip süsleyelim.
