



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TAVUK GÖĞSÜ

Malzemeler:

- 1,5 çorba kaşığı un.
- 1 tatlı kaşığı nişasta
- 1 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 elma
- Tarçın, vanilya
- 1 çay bardağı fındık içi
- 3 su bardağı süt
- 1 su bardağı şeker

Yapılışı:

Ateşe koyduğunuz tencereye tereyağı ve sıvı yağı koyun, un ve nişastayı ilave edin, ve biraz kavurun. Çırpma teli ile karıştırarak sütü ilave edin, boza kıvamına gelince vanilya ile şekeri ilave edin. Blanderla kremelayı iyice çırpın. Orta boy bor camın içine streç serin. Daha sonra ezilmiş fındık içini bor cama yayın, hazırlanan tavuk göğsünü yayın. Daha sonra bir elmayı küçük bir kabin içine rendeleyin. Rendelenmiş elmanın üzerine bir çay bardağı toz şeker ilave edip ateşin üstünde kremize yapın. Az önce bor cama serdiğiniz tavuk göğsünün üstüne yayarak ekleyin ve dolapta bekletilin. Tamamen soğuduktan sonra yahut servis yaparken serili olan sitreci dolayarak rule yapınız. Tatlınızın servisini dilimleyerek yapabilirsiniz.

Afiyet olsun

Kaynak:

<https://www.koseminderi.com/elmali-tavuk-gogsu/>