



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMALI TAVUK GÖĞSÜ

### MALZEMELERİ:

- 1 kilo elma
- 1 kilo süt
- 1 su bardağı şeker
- 4 tepeleme yemek kaşığı un
- 1 tepeleme yemek kaşığı mısır nişastası
- 3 yumurta sarısı
- 125 gram margarin
- 1 paket vanilya
- 1 çay bardağı pudra şekeri

### YAPILIŞI:

Yumurta sarısı, şeker, nişasta, süt, unu çırpma teliyle ocakta katılaşıncaya kadar pişir. Soğuyunca 125 gram yağı mikserle çirp.

Bir kilo elmayı rendeleyin, bir su bardağı şekerle pişirin. Suyunu çekinceye kadar. Kaşıkla karıştırmadan kendi haliyle pişirin. Kaşıkla karıştırılırsa sulanır. Arzuya göre ceviz veya fıındıkta konur. Sonra tarçını koy.

Elmayı pişirdikten sonra büyük uzun borcama dökülür. Üstüne mikserle çırptığımız karışım dökülür. Sonra üstüne 3 yumurta beyazıyla 1 çay bardağı pudra şekerini mikserle önce düşük, sonra yüksek ayarında çirp. Ve üstüne dök karışımın. Fırını ızgara bölümüne getir. Üstü kızarıncaya fırından çıkar ve buzdolabında beklet. Sonra servis yap.

---