



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HIZLI TAVUK GÖĞSÜ

<https://www.milliyet.com.tr>

1 litre süt  
100 gram tereyağı  
1 paket vanilya  
1 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı un  
1 yemek kaşığı pirinç unu  
Damla sakızı  
Süslemek için:  
Tarçın  
Sade bisküvi

Tavada tereyağını eritin ve üzerine unu ilave edip hafif sarı olana kadar kavurun.

Sonra içine sütü karıştırarak karıştırarak ilave edin. Daha sonra vanilyayı, toz şekerini ilave edip, kaynayana kadar pişirin.

Son olarak damla sakızını ekleyin. Hazırladığınız karışım sıcak iken, içine pirinç ununu ilave edip, blender ile 12 dakika kadar çirpin ve soğumaya bırakın.

Bisküvileri kırın ve bisküvileri borcamın altına serin. Üzerine, hazırladığınız karışımı döküp tarçınla süsleyin.

