



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİKLİ DAMLA SAKIZLI TAVUK GÖĞSÜ

- 1 kilo süt
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı irmik
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 adet damla sakızı
- 1 paket vanilya

Sütün içerisinde irmik, şeker ve damla sakızını koyup orta ateşte karıştırıyoruz. Kıvamını alınca 1 paket vanilya ve 1 yemek kaşığı margarini koyup bir taşım daha kaynatıp altını söndürüyoruz. Borcama döküyoruz. Üzerni de cevizle süslüyoruz.

