



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JÖLELİ TAVUK GÖĞSÜ

1 kilo süt
1 su bardağı un
1 su bardağı şeker
125 gr margarin
1 paket meyveli jöle

Muhallebimizi yapmak için tenceremizde margarini eritip unumuzu ilave ediyoruz. 5 dk.unun kokusu gidene kadar kavuruyoruz.

Sütü ilave edip topak olmamasına dikkat ediyoruz. Kaynayana kadar ocakta karıştırarak pişiriyoruz.

Kaynamaya yakın şekerini ilave ediyoruz.

Altını ocağın kapayıp 10 dk. mikserliyoruz.

Jöle için paketin üzerindeki tarife göre hazırlayıp muhallebimizin üzerine döküyoruz İstedğimiz şekilde dilimledikten sonra üstünü süslüyoruz.

Dolapta birkaç saat dinlendiriyoruz.

Not: 1 gece dinlenmesi daha iyi olur. Lezzetini bir kat daha artırıyor.

