



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADAYIFLI YALANCI TAVUK GÖĞSÜ

Üzeri için :

150 gr yaş kadayıf

Yarım su bardağı margarin

Yarım su bardağı dövülmüş ceviz

Yarım su bardağı toz şeker

Tavuk göğsü için :

1 litre süt

1 su bardağı un

150 gr. margarin

10 kaşık toz şeker

Küçük bir parça damla sakızı

Vok tavaya sıvı yağı, şekeri ve kadayıfı koyup, kısık ateşte karıştırarak kavurun.

Kadayıflar karamel rengi olunca cevizleri ekleyip ocaktan alın. (Kavurma aşamasında kadayıflar parçalanacak)

Yuvarlak borcam tepsiye kadayıfları yarısını serin.

Diğer yanda margarini bir tencerede eritin.

Unu ilave edip sararana kadar kısık ateşte kavurun.

Kavrulan una sütü, sürekli karıştırarak ekleyin.

Topaklar kaybolana kadar karıştırın.

Şekeri ekleyip 5-6 dk. kaynatın.

Ocağı söndürüp damla sakızını ilave edin ve mikser ile 5 dk. kadar çırpın.

Muhallebiyi kadayıfların üzerine dökün.

Kadayıfların diğer yarısını da tatlının üzerine dökün.

Soğuduktan sonra buzdolabına alıp bir kaç saat bekletip servis yapın.