



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIŞ GÜNEŞİ

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

1 poşet Dr. Oetker Tavukgöğsü
2,5 su bardağı süt
25 g yumuşak margarin
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
1 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Sos
2,5 su bardağı süt
Kalıp:
Dikdörtgen kalıp (16x28 cm)

Tavukgöğsünü 2,5 su bardağı süt ile pişirin. Kaynamaya başladığında margarini ekleyin. 3-4 dakika daha kaynatıp ocaktan alın. Oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabına koyun ve 1 saat bekletin. Krem şantiyi 1 çay bardağı soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Soğuyan tavukgöğsünü de ekleyip 4-5 dakika daha çırpın. Karışımı kalıba alın, üzerini düzeltin ve buzdolabında 3-4 saat bekletin. Çikolatalı sosu 2,5 su bardağı süt ile 2-3 dakika kaynatarak pişirin. Arada karıştırarak soğutun. Tatlıyı dilimleyip çikolatalı sos ile servis yapın.

