



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY BİSKÜVİLİ TAVUK GÖĞSÜ

Şeyma Cankut

125 gr margarin  
5 yemek kaşığı un  
1.5 su bardağı toz şeker  
1 lt süt  
1 paket vanilya  
1 paket kakaolu bisküvi

Margarin eritilir ve un güzelce kavrulur. Süt toz şeker vanilya eklenir. Tüm malzeme muhallebi kıvamına gelinceye dek pişirilir. Topaklanma olmaması için sürekli karıştırılmalıdır. Dikdörtgen derin bir servis kabına pişirilen karışımın yarısı dökülür. Üzerine kakaolu bisküviler dizilir. Kalan karışım bisküviler üzerine dökülür düzeltilir. Ilındıktan sonra üzeri isteğe bağlı elenmiş kakao ya da çikolata sos gibi farklı malzemeler ile süslenir dolapta bekletilen tatlı soğuk servis edilir.

