



PRATİK TAVUK GÖĞSÜ

1 su bardağı un
125 gr margarin
5 su bardağı süt
1.5 su bardağı şeker
Tarçın (Üzerine serpmek için)

Geniş bir tencerede margarinimizi eritiyoruz.
Üzerine unu ekleyip, 2 -3 dakika karıştırıyoruz.
Süt ve şekerini de ekleyip bir süre karıştırdıktan sonra unun topaklanmaması için mikserle 5 dk çırpıyoruz.
Daha sonra katılaşıncaya kadar sürekli karıştırıyoruz.
Islattığımız borcama döküp, buzdolabında yaklaşık 1 saat bekliyoruz.
Üzerine tarçın serpip, dilimleyip servis yapabilirsiniz.

