



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY TAVUK GÖĞSÜ

Birsel Türkmen

1 lt. süt
1 su bardağı un
125 gr. margarin
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
VIŞNE SOSU İÇİN:
1 kase vişne tanesi
1 su bardağı vişne suyu
1 su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı nişasta

Bir tencerede margarin eritilir, üzerine un dökülerek 3-4 dakika kavrulur. Tencere ocaktan alınıp karıştırılarak biraz soğutulur.

Süt, şeker ve vanilya eklenip karıştırılır. Ocağa konulup kaynayınca kadar sürekli karıştırılır. 3-4 dakika daha pişirilip ocaktan alınır ve soğumaya bırakılır.

Küçük bir tencereye vişne suyu, vişne taneleri, şeker, nişasta alınıp, çırpma teliyle karıştırılır. 1-2 dakika kaynatılıp soğumaya bırakılır.

Ilık hale gelen tavuk göğsü mikserle 4-5 dakika çırpılır ve kaselere paylaştırılır.

Oda sıcaklığına gelince buzdolabında soğutulur. Üzerine vişneli sos dökülerek servis yapılır.