



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREM ŞANTİLİ TAVUK GÖĞÜSÜ

125 Gr Sana Hamurışı  
1 Su Bardağı şeker  
125 gr sana hamur işi  
1 Adet vanilya  
1 Litre süt  
3 Kahve Fincanı un  
1 Paket hindistancevizi

SANAYİ ERİTELİM UNU EKLEYİP KAVURALIM SÜTÜ VE ŞEKERİ İLEVE EDELİM VANİLYAYI EKLEYİP KOYLAŞANA KAYNAYANA KADAR KARIŞTIRALIM, DİKDÖRTGEN BORCAMA BOL HİNDİSTANCEVİZİ EKELEYELİM MUHALLEBİYİ DÖKELİM 1 SAAT BUZLUKTA BEKLETELİM ŞERİTLER YAPIP RULO YAPALIM SERVİS YAPALIM.