



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MEYVE SOSLU TAVUK GÖĞSÜ

1 litre süt  
3 kahve fincanı un  
3 kahve fincanı şeker  
125 gr margarin  
1 çorba kaşığı tarçın  
MEYVE SOSU  
10 adet kuru kayısı  
1 portakalın suyu  
2 çorba kaşığı pudra şekeri  
1/2, çay kaşığı vanilya

Unu tencereye koyun, kısık ateşte sarartmadan kavurun. Süt, şeker koyup dibi tutmadan koyulaşana kadar pişirin. 125 gr margarin ilave edin, 20 dk. çırpın. Suyu ıslanmış bir cam tepsiye dökün ve bir gece dolapta bekletin. Meyve sosla ve tarçınla servis yapın.

Sosun Yapımı: Kayısları iyice yıkayın bir çay bardağı suyla 10 dk. haşlayın. Portakal suyu, vanilya ve pudra şekerini rondodan geçirin.

---