



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MEYVE SOSLU TAVUKGÖĞSÜ

125 Gr Sana Klasik
1 Paket meyve sosu
1 Su Bardağı un
2 Yemek Kaşığı nişasta
1 Litre süt
1,5 Su Bardağı şeker
2 Adet damla sakızı

Sana yağı ile unu kavurun. Bir litre süt yavaş yavaş dökülür, topaklanmamasına dikkat edin. 1,5 su bardağı şeker dökülür. Orta ateşte kaynayan dek karıştırılır. Ayrı bir kasede nişasta ılık suda eritilir. Kaynayan muhallebiye dökülür ve karıştırılır. Ufalanmış iki adet damla sakızını ekleyin. Meyve sosunu da paketine uygun olarak pişirin ve tatlıyı kaselere dökün ve yaptığınız sos soğuyunca da üzerine dökün ve buzdolabında beklettikten sonra servis yapın.