



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ TAVUK GÖĞSÜ

1 su bardağı kuru incir
1 su bardağı kuru kayısı
1 su bardağı kuru üzüm
1 çay bardağı toz şeker
1 kg süt
yarım paket margarin
1 paket vanilya
1 su bardağı un

Hazırlanışı

İnciri ve kayısıyı küçük küçük doğruyoruz ve su dolu kabın içine alıyoruz. Üzerine kuru üzümü de koyuyoruz ve yıkıyoruz. Meyveleri bir tencereye alıp üzerine toz şekerini ve suyu koyup kısık ateşte pişirelim. Meyveler yumuşadıktan sonra altını kapatalım ve ayrı bir tencerede yağımızı eritelim. Üzerine unumuzu koyup kavuralım çok hafif kavuralım yavaş yavaş sütümüzü de döküp kaynamasını bekleyelim ve sürekli karıştıralım dibi tutmasın. Kaynadıktan sonra toz şekerini ve vanilyayı da ekleyip üç saniye karıştırıp ateşten alalım ve mikserle 10 dakika çırpalım. Bir borcamı hafif ıslatıp meyveleri borcamı yayalım üzerine hazırladığımız kremayı döküp bir spatula yardımıyla yayalım üzerine fındık serpip servise sunalım.

NOT: İsteğe göre meyvelerin içine ceviz koyulabilir