



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NAR PELTELİ YALANCI TAVUK GÖĞSÜ

6 su bardağı süt
150 gram margarin
1 su bardağı un
1 su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı nişasta
1 paket vanilya
3 su bardağı nar suyu (7 tane nardan elde ettim)
3 yemek kaşığı nişasta
2 yemek kaşığı toz şeker
2-3 yemek kaşığı nar tanesi

Bir tavada margarin eritip unu ve nişastayı ekleyin. Unun kokusu çıkana kadar ve hafif kıvam alana kadar, yaklaşık 6-7 dakika (yakmadan) kavurun. Tencereye sütü, toz şekeri ve vanilyayı ekleyip karıştırın. Ocağın altını yakıp kavurduğunuz unlu karışımı ilave edin ve koyulaşana kadar karıştırarak pişirin. İyice yoğunlaşınca ocaktan alıp el blenderı ile pürüzsüz hale gelinceye kadar 1-2 dakika çırpın. (pürüzsüz ise yapmanıza gerek yok). Servis kaselerine iki parmak boşluk kalacak şekilde pay edin. Nar peltasını hazırlamak için ufak bir tencereye nar suyunu, nişasta ve toz şekeri ekleyin. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Yoğunlaşıp pelte kıvamını alınca nar tanelerini ekleyin, karıştırın ve ocağın altını kapatın. Soğutmadan yalancı tavuk göğsünün üzerine dökün. Ilıncı buzdolabına kaldırın.