



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKIZLI TAVUK GÖĞSÜ

50 gr margarin
1 su bardağı şeker
1 su bardağı un
1 litre süt
1 adet vanilya
1 adet sade falımlı veya damla sakız

Vanilya, un ve şekeri bir tencereye koyun sütü yavaşça ekleyip karıştırmaya başlayın iyice karışınca margarinde ekleyip orta ateşte pişirmeye başlayın sürekli karıştırın. Koyulaşmaya başlayınca sakızları ekleyin (küçük küçük doğrayıp)kaynadıktan sonra 3-4 dakika daha pişirin ve daha önceden su ile ıslattığınız bir tepsiye dökün. Soğuk olarak servis yapın.