



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU TAVUK GÖĞSÜ

1 Kg Süt
1/3 paket Margarin
2 kahve fincanı Un
8 yemek kaşığı Şeker
Vanilya yada Damla Sakızı
Sosu için:
4 yemek kaşığı Kakao
4 yemek kaşığı Pudra Şekeri
2 adet Yumurta Sarısı
50 gr. Margarin

Yağı eritip unu yağın içinde kokusu çıkıp hafif pembeleşene kadar kavurun. Ilık sütü yavaş yavaş ekleyip karıştırın. Şekeri ilave edin.

Kaynamaya başlayınca 2-3 dakika daha ateşte tutup alın. Vanilyayı veya damla sakızını ekleyin. Mikserle 10 dakika kadar çirpin.

Servis kabına alıp soğumaya bırakın. Buna yalancı tavuk göğsü diyebiliriz. O izlenimi verir.

Diğer tarafta 50 gr. margarini eritip, ılık su hariç kalan malzeme ile mikserle karıştırın. Eğer kıvamı çok katı olursa ılık suyu ekleyin.

Oldukça koyu bir sos elde edince yalancı tavuk göğsünün üzerini kaplayacak şekilde yayın. Soğuduktan sonra dilimlere bölerek servis yapın.