



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU TAVUK GÖĞSÜ

1/3 paket margarin
2 kahve fincanı un
8 yemek kaşığı şeker
1 adet Vanilya
1 kg süt
1 adet çikolata sosu
2 su bardağı süt

Margarini eritip unu yağın içinde kokusu çıkıp hafif pembeleşene kadar kavurun. Ilık sütü yavaş yavaş ekleyip karıştırın. Şekerini ilave edin. Kaynamaya başlayınca 2-3 dakika daha ateşte tutup alın. Vanilyayı veya damla sakızını ekleyin. Mikserle 10 dakika kadar çırpın. Servis kabına alıp soğumaya bırakın. Diğer tarafta çikolata sosunu 2 su bardağı süt ile hazırlayın ve Oldukça koyu bir sos elde edince yalancı tavuk göğsünün üzerini kaplayacak şekilde yayın. Soğuduktan sonra dilimlere bölerek servis yapın.