



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI VE FINDIKLI YALANCI TAVUK GÖĞSÜ

125 Gr Sana Klasik
3 Çay Bardağı şeker
1 Paket vanilya
2 Çay Bardağı un
1,5 Litre süt

Un, şeker ve sanayağ bir tencerede kavrulur. Üzerine süt yavaş yavaş ilave edilir. Karışım koyulaşınca kadar mikserle çırpılır. Koyulaşma tamamlanınca tencere ocaktan alınır ve üzerine vanilya eklenir. 15 dakika daha mikserle çırıldıktan sonra sana yağ ile yağlanmış borcama dökülür.üzeri fındık ve tarçın ile süslenir. Buzdolabında dondurulduktan sonra servis edilir.