



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK GÖĞSÜ

1 su bardağı un ve nişasta karışımı
1 su bardağı şeker
4 su bardağı süt
50 gr margarin
1 paket vanilya
Çikolata sosu için:
1 kaşık un
3 kaşık kakao
1 çay bardağı şeker
1 su bardağı süt

Derin bir tencereye un şeker nişasta ve sütü alıp çırpma teliyle çırpıktan sonra tenceremizi ateşe alıp orta ateşte sürekli çırparak koyulaşana kadar pişiriyoruz.

Ateşten alıp margarini ve vanilyayı ilave edip soğumaya bırakıyoruz.

Ayrı bir tencereye sos malzemelerimizi alıp çırpıyoruz ve orta ateşte 2-3 dakika pişiriyoruz ve ateşten alıp çırparak soğutuyoruz.

Öte yandan soğuyan muhallebimizi blender ile iyice çırpıyoruz

Kare veya dikdörtgen borcamı ıslatıp muhallebimizi borcama boşaltıp üzerini spatula ile düzlüyoruz.

Soğuyan çikolata sosumuzu da muhallebimizin üzerine döküp buzdolabında yarım saat dinlendirdikten sonra dilimleyerek servis yapıyoruz.

