



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK GÖĞSÜ

125 gram margarin
3-4 kahve fincanı un
4.5 su bardağı süt
1.5 çay bardağı şeker
1 yemek kaşığı nişasta
1 paket vanilya
Siyah petibör bisküvi

Geniş bir tencerede unu ve yağı kavurun.

Rengi hafif pembeleştikten sonra üzerine süt, şeker, nişasta ve elenmiş unu ekleyin.

İyice karıştırarak karışımı pişirin.

Katılaştıktan muhallebiyi ocaktan alın.

Ocaktan alınan karışıma vanilyayı ekleyin ve son kez karıştırın.

Sunum tepsisinin altına ezilmiş siyah petibör serpin. Ardından tavuk göğsünü sunum tepsisine alın ve oda sıcaklığında soğumaya bırakın.

İlk sıcaklığı çıkan tatlıyı buzdolabına atın ve birkaç saat soğumaya bırakın.

Soğuyan tavuk göğsünü dilimleyin ve üzerine petibör serpererek servis edin.

