



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK GÖĞSÜ

125 g tereyağı (isteğe göre margarin ile de karıştırabilirsiniz)
1 su bardağı un
1,5 su bardağı şeker
1 lt süt
1 paket vanilya

İlk olarak tencemize tereyağımızı alalım ve kısık ateşte yağımızı eritemiz.

Yağımız eridikten sonra üzerine unu ilave edelim ve kokusu çıkana kadar yaklaşık 4-5 dakika karıştırarak kavuralım.

Unumuzu tel çirpici ile karıştırırken bir yandan üzerine sütü ekleyelim. Burada mutlaka ununuzu karıştırmalısınız aksi halde topaklanma olabilir.

Üzerine şekeri ilave ederek muhallebimiz kıvam alıp koyulaşana kadar karıştıralım.

Koyulaşan muhallebimizi ocaktan alalım, sonrasında vanilya ilave ederek 3-4 dakika mikserle çirpalım.

Hazırladığımız muhallebimizi 22 cm boyutlarındaki ıslattığımız borcama dökerek üzerine bir spatula yardımı ile düzelteyim. Oda sıcaklığına gelmesi için bekletelim.

Oda ısısına geldikten sonra üzerine streçleyelim, buzdolabında 2-3 saat dinlendirelim.

Dinlenen tatlımızı dolaptan alalım, yanlarına bastırarak havasını çıkartalım ve servis tabağına ters çevirerek çıkartalım.

Üzerini arzuya göre tarçın, hindistancevizi veya file antepfıstığı ile süsleyelim. Ben pişirme kağıdından ince şeritler kestim, tatlının enine gelecek şekilde üzerine yerleştirdim. Ardından her yerini kapatacak şekilde üzerine tarçın serptim ve şeritlerimi dikkatli bir şekilde çıkarttım.

Sonrasında tekrar kestiğimi pişirme kağıtlarını tatlının boyuna doğru aralıklı olarak yerleştirdim ve tarçın döktükten sonra dikkatlice çıkarttım ve çok hoş bir görüntü elde ettim. Ancak siz dilediğiniz şekilde süsleyebilirsiniz.

