



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK GÖĞSÜ

MALZEMELER

- 1 paket margarin
- 1 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 su bardağı şeker
- 4 su bardağı süt

Sosu için:

- 1 paket margarin
- 1 adet yumurta
- 3 adet yemek kaşığı kakao
- 4 yemek kaşığı şeker

HAZIRLANIŞI

Margarin ile unu hafifce kavururken sütü, vanilyayı, şekerini ekleyip muhallebi oluncaya dek pisirin. Ilıkken mikser ile 10 dakika çırpın, kare bir kaba boşaltın. Sosu için: margarini eritin, içine kakaoyu, şekerini koyarak 3 dakika çevirin. Ilıkken içine 1 yumurta koyun ve hızlı bir şekilde çırpın, soğumaya yakın önceki yapılan muhallebinin üzerine yayın. 24 saat buzdolabında bekletin. daha sonra kareler halinde keserek servis yapın. İsteğe bağlı olarak üzerine hindistancevizi serpilebilir.

[ML® Yalancı Tavuk Göğsü için tıklayın](#)