



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK GÖĞSÜ

- 1/2 paket margarin
- 1 lt süt
- 3 fincan un
- 3 fincan şeker
- 1 paket vanilya
- 1 adet damla sakızı veya falim sade sakız

Margarini tencereye koyup eritmeye başlayın. Margarin eridikten sonra un katın ve bir müddet karıştırarak kavurun. Şekeri ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Sütü yavaş yavaş ekleyin, sakızı içine atın ve karıştırmaya ara vermeden devam edin. Tavuk göğsü kaynamaya ve koyulaşmaya başlayınca vanilyayı ilave edin ve bir müddet sonra tencereyi ocaktan alın. Tavuk göğsünün soğuması için yarım saat bekleyin. Görünümünün güzelleşmesi açısından mikserle çırpın. Sonra tepsi şeklinde bir kaba alın, dolapta yeteri kadar soğuduktan sonra dilimleyerek servise hazır hale getirin.



Fotoğraf "saka" tarafından gönderildi. 13.02.2019