



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK GÖĞSÜ

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Litre süt
- 2 Su Bardağı toz şeker
- 1 Adet damla sakızı
- 3 Yemek Kaşığı un

Orta boy tencereye nişasta, un, toz şeker ve damla sakızı konur (damla sakızı olmasada olur) üzerine süt eklenir ve ateşte karıştırılır, (karıştırmaya sürekli olarak devam edilir)Kati kıvama gelene kadar karıştırılır daha sonra yağ atılır,süt kaynadıktan sonra ateşten alınır ve blender veya mixer ile karıştırılır(10-15 dakika) tatlı konulacak tepsi ısıtılır. Tavuk göğsü, tepsiye dökülür soğuduktan sonra buzdolabına atılır 4-5 saat sonra servis yapılır isteğe bağlı üzerine tarçında konulabilir.
