



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNE SOSLU TAVUK GÖĞSÜ

250 Gr Sana Hamurışı
3 Yemek Kaşığı un
1 Kase vişne
1 Su Bardağı toz şeker
4 Yemek Kaşığı nişasta
5 Yemek Kaşığı toz şeker
1 Su Bardağı su
1 Litre süt
1 Adet vanilin

Bir tencerede margarini eritiyoruz unu ekleyip kavuruyoruz üzerine sütü 3 yemek kaşığı nişastayı 1 su bardağı toz şekerini ve vanilini ilave edip kaynayıncaya dek karıştırıyoruz daha sonra ocaktan alıp borcama döküyoruz soğumaya bırakıyoruz ayrı bir tencerede robottan geçirilmiş vişneleri suyu, 5 yemek kaşığı toz şekerini ve 1 yemek kaşığı nişastayı ekliyoruz kaynayıncaya dek karıştırıyoruz sosumuzu soğuyan tavuk göğsünün üzerine döküyoruz buz dolabında beklettikten sonra servis yapıyoruz.