



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ TAVUK GÖĞSÜ

500 gr vişne (çekirdekleri ayıklanmış)

1 kg süt

3 kahve fincanı un

3 kahve fincanı şeker

125 gram margarin

1 adet çubuk margarin

Unu tencereye koyun, kısık ateşte sarartmadan kavurun. Sütü, şekerini koyun, dibi tutmadan koyulaşana kadar pişirin. 125 gr margarin ilave edin. 20 dk çırpın. Çekirdekleri ayıklanmış vişneleri servis tabağına dizin. Üzerine tavuk göğsünü dökün. Dolapta bir gece bekletin. Üzerine tarçın serpererek servis yapın.
