



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YALANCI TAVUK GÖĞSÜ

- 1 paket vanilya
- 1 tatlı kaşığı dolusu kakao
- 9 10 çorba kaşığı şeker
- 2 küçük kahve fincanı un
- Yarım paket margarin
- 1 litre + 2 su bardağı süt

Yarım paket margarini derin bir tencereye alıp eritin. Yağı ısıtıp unu ilave ederek, 5 dakika kısık ateşte kavurun. 1 litre soğuk sütü karıştırarak karıştırarak ilave edin. Bu karışıma şekerini ilave edin, kaynamaya kadar sürekli karıştırın. Kaynamaya başladıktan sonra yaklaşık 3-4 dakika daha kaynatın, dibinin tutmamasına dikkat edin. Tencereyi ocaktan alıp vanilyayı içine ilave edin. Daha sonra tencereye 2 su bardağı soğuk sütü katın. Soğuyuncaya kadar (yaklaşık 10 dakika) mikserle karıştırın. (kıvamı koyu ayran kıvamında ve köpük köpük olana kadar) Bu malzemeden 4 kepçe kadar başka bir kaba ayırın. Tencerede kalan karışımı kupa kupa bölüştürün. Diğer kupta kalan karışıma kakaoyu ilave edin ve eşit miktarlarda kupa kupa bölüştürün. Bu karışım boza kıvamından biraz daha ince olduğu için koyduğumuz kakaolu karışım dibe çökecektir. Buzdolabında 6 - 8 saat beklettikten sonra servis yapabilirsiniz.

