



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YALANCI TAVUK GÖĞSÜ

1 litre süt  
1 paket vanilya  
1 su bardağı un  
125 gram tereyağı  
1,5 su bardağı şeker

Yağı tencerede eritin ve içine unu ilave edin.

Unu pembeleşinceye kadar yağda kavurun.

Tencerede kavrulan unun üzerine süt ve şekeri ilave edin.

Karışımı, tamamen koyulaşana kadar karıştırın.

Tencereyi ocaktan alın.

Daha sonra içine vanilyayı ilave edin ve 4 dakika kadar mikser kullanarak karıştırın.

Karışımın içine topak kalmamasına özen gösterin.

Kullanacağınız kabın her yerini ıslatın. Bu işlem tatlınızı servis ederken tabağa daha rahat aktarmanıza yardımcı olacak.

Tenceredeki karışımı ıslatılmış kaba dökün.

Tatlınız oda sıcaklığına geldikten sonra buzdolabında 2 saat kadar dinlenmeye bırakın.

Üzerine tarçın, hindistancevizi veya file antepfıstığı serpip servis edebilirsiniz.

