



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI TAVUK GÖĞSÜ

125 gram tereyağı (8,5 yemek kaşığı)

1 su bardağı elenmiş un

1 litre süt (5 su bardağı)

1,5 su bardağı toz şeker

1 paket vanilin

Üzeri için:

1 tatlı kaşığı tarçın

Tereyağını derin bir tencerede eritin.

Elenmiş unu ekleyip kavurmaya başlayın.

Un sararıp kokusu çıkmaya başlayınca sütü yavaş yavaş ekleyerek hızlı hareketlerle bir çırpıcı yardımıyla karıştırın.

Şekeri ekleyip muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirin.

Üzeri göz göz olunca vanilyayı ekleyip ocağın altını kapatın.

Muhallebiyi yaklaşık 7-8 dakika boyunca bir mikserle yüksek devirdi çırpın.

Muhallebiyi su ile ıslattığınız bir borcama dökün ve soğumaya bırakın.

Yalancı tavuk göğsü hazır.

Oda sıcaklığına gelince buzdolabına koyun ve en az 4 saat boyunca dolapta bekletin.

Servis ederken tarçın serpebilirsiniz.

