



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI TAVUK GÖĞSÜ

1 kg. süt
1,5 Su bardağı toz şeker
Yarım paket margarin
2 çay bardağı un
2-3 parça damla sakızı

Derin bir kap içerisinde yağ iyice eritilir. İçerisine un eklenerek hafif ateşte biraz kavrulur, soğuk süt eklenir, daha sonra şeker ve dövülmüş damla sakızı konur. Sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir, ateşten alınır. Kısa süre soğuduktan sonra, 25 dakika kadar mikserle çırpılır, sakız gibi olduğu zaman kıvama gelmiş demektir. Yalancı tavuk göğsü hafif ıslatılmış kenarlı düz bir kaba dökülür, buzdolabına konur ertesi günü servise sunulur.

[ML® Yalancı Tavuk Göğsü için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 30.09.2022