



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

YALANCI TAVUK GÖĞSÜ



1 Kg. süt
2,5 Kahve fincanı un
2,5 Kahve fincanı toz şeker
2 Çorba kaşığı margarin
1 Tane damla sakızı
Tarçın

- # Un ve yağ birlikte kavrularak, pembeleştirilir.
- # Üzerine ince bir şekilde akıtılarak ve karıştırarak soğuk süt eklenir.
- # Muhallebi kıvamına gelene kadar orta ateşte karıştırılarak pişirilir.
- # Ocak söndürüldükten sonra, dövülerek toz haline gelmiş damla sakızı eklenir.
- # Mikserin orta hızında 15 dakika çırpılır.
- # Yalancı tavuk göğsü, hafif ıslatılmış, kenarlı, yayvan bir kaba dökülür.
- # Buzdolabında 4 - 5 saat dinlendirildikten sonra kare kare kesilir, üzerine tarçın dökülerek servis yapılır.

Not: Margarin unla kavrulmadan, muhallebi piştikten sonra da eklenebilir.