



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

YALANCI TAVUK GS



1 Kg. süt
2,5 Kahve fincanı un
2,5 Kahve fincanı toz Őeker
2 orba kaŐığı margarin
1 Tane damla sakızı
Tarçın

- # Un ve yaĖ birlikte kavrularak, pembeleŐtirilir.
- # zerine ince bir Őekilde akıtarak ve karıŐtırarak soğuk süt eklenir.
- # Muhallebi kıvamına gelene kadar orta ateŐte karıŐtırılarak piŐirilir.
- # Ocak söndürüldükten sonra, dövülerek toz haline gelmiŐ damla sakızı eklenir.
- # Mikserin orta hızında 15 dakika çırpılır.
- # Yalancı tavuk gs, hafif ıslatılmıŐ, kenarlı, yayvan bir kaba dökülür.
- # Buzdolabında 4 – 5 saat dinlendirildikten sonra kare kare kesilir, üzerine tarçın dklrek servis yapılır.

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