



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Falsche Hühnerbrust

Yalancı Tavuk Göğsü



1 kg. Milch
2 ½ Kaffetasse Mehl
2 ½ Kaffetasse Zucker
2 EL Margarine
1 Lassix
Zimt

- # Mehl und Margarine zusammen rosarot anbraten.
- # Kalte Milch dünn und unter umrühren eingießen.
- # Bei mittlerer Hitze solange köcheln lassen bis eine puddingähnliche Konsistenz erreicht.
- # Den Herd ausschalten und nun das zuvor zermahlene Lassix hinzufügen.
- # Mit dem Mixer 15 Minuten bearbeiten.
- # Die Falsche Hühnerbrust in ein leicht eingefeuchtetes breites Teller einfüllen.
- # Im Kühlschrank 4-5 Stunden abkühlen lassen und anschließend quadratisch zuschneiden mit Zimt abschmecken und servieren.

Tipp: Mehl und Margarine können auch nach dem zubereiten der puddingähnlichen Mischung hinzugefügt werden.