



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

---

## Fácil pudding como con pechuga de pollo

Yalancı Tavuk Göğsü



1 litro de leche  
4+1/2 cucharada de harina  
4 cucharadas de azúcar granulada  
2 cucharadas de margarina  
1 goma Mastique  
Canela

- # Asado de la harina con la mantequilla hasta que se vuelve rosa.
- # Añadir poco a poco la leche mezclando.
- # Cocine a fuego mediano revolviendo constantemente por hasta que alcance la consistencia espesa pudín.
- # Después de apagar el fuego, añadir el polvo de machacados mastique chicle.
- # Mezclar con la velocidad del medio de la mesa durante 15 minutos.
- # Lavar un plato con los bordes y dejar algunos humedad en el suelo. Vierta sobre el postre.
- # Cortar en trozos, después de refrigeración por alrededor de 4-5 horas, y espolvoree canela en todo y servir.

**Nota:** Puede agregar la harina después de la cocción el pudín en vez de añadir harina mientras tostado.