

# Yalancı Tavuk Göğsü



## Malzemeler: (6 kişilik)

1. Süt (1 litre)
2. Un (1 su bardağı un)
3. Margarin (yarım paket)
4. Şeker (1 su bardağı)
5. Nişasta veya pirinç unu (1 çorba kaşığı)
6. Vanilya (1 paket) (isteğe bağlı)
7. Damla sakızı veya falım sade sakız (1 Adet )
8. Tarçın (yarım fincan)

## Yapılışı / İşlem Basamakları:

1. Önce bir tencerede ölçülü margarini eritiniz.
2. Ölçülü unu ve nişastayı düşük ateşte hafifçe kavurunuz.
3. Sütü yavaş yavaş ilave ederek karıştırınız.
4. Süt kaynamaya başlayıp koyulaşınca ocak kapatılır.
5. Şekeri, vanilyayı ve damla sakızı ilave edip sürekli mikserle veya çırpma teliyle karıştırınız.
6. Karıştırma/çırpma işlemi tatlı soğuyuncaya kadar yaklaşık 15 dakika kadar devam edilir.  
**NOT: Tatlının iyi kıvamda ve tüm yüzeyinin homojen olması için hızlı karıştırma önemlidir.**
7. Tatlı koyu kıvam kazanıncaya kadar elle veya mikserle karıştırmaya devam ediniz. Bu işemde en iyi sonuç mikserle alınmaktadır. Çırpma teli kollarınızı çok yoracaktır.
8. Tatlıyı diktörtgen borcama döküp tüm yüzeyini eşit yayınız ve dolapta dinlendiriniz.
9. Servis yapacağınız zaman dilimleyip tarçın ile süsleyebilirsiniz.
10. Afiyet olsun...