SOSLU TAVUK GÖĞSÜ

Malzemeler ; 6 kişi için

1 Kg Süt

1/3 paket Margarin

2 kahve fincanı Un

8 yemek kaşığı Şeker

Vanilya yada Damla Sakızı

Sosu için

4 yemek kaşığı Kakao

4 yemek kaşığı Pudra Şekeri

2 adet Yumurta Sarısı

50 gr. Margarin

Yapılışı:

Yağı eritip unu yağın içinde kokusu çıkıp hafif pembeleşene

kadar kavurun. Ilık sütü yavaş yavaş ekleyip karıştırın. Şekeri ilave edin.

Kaynamaya başlayınca 2-3 dakika daha ateşte tutup alın. Vanilyayı veya damla sakızını ekleyin. Mikserle 10 dakika kadar çırpın.

Servis kabına alıp soğumaya bırakın. Buna yalancı tavuk göğsü diyebiliriz. O izlenimi verir.

Diğer tarafta 50 gr. margarini eritip, ılık su hariç kalan malzeme ile mikserle karıştırın.Eğer kıvamı çok katı olursa ılık suyu ekleyin.

Oldukça koyu bir sos elde edince yalancı tavuk göğsünün üzerini kaplayacak şekilde yayın. Soğuduktan sonra dilimlere bölerek servis yapın.

Afiyet olsun......