

Cikolata Soslu Tavuk Gogsu

Malzemeler

1 lt. sut
1 su bardagi un
1 su bardagi seker
1 tane damla sakizi
1 yemek kasigi margarin
1 paket vanilya
Sosu Icin
1 paket Dr. Oetker Cikolata Sosu
2,5 su bardagi sut
1 portakalin kabugunun rendesi
1 cay kasigi tarcin
uzeri icin;hindistan cevizi

Yapilisi

Un ve sekeri koydugunuz tencereye, 1 lt. sutu karistirarak ekleyin. Iicine damla sakizini da ekleyin. Damla sakizi bulamazsaniz bildigimiz, cignedigimiz damla sakizlerini da kullanabilirsiniz. Muhallebi kivamina gelene kadar pisirin ve ilimaya birakin. Cikolata sosunu paketin arkasindaki tarife gore yapin. Yalniz kaynamadan once icine 1 portakalin kabugunu rendeleyin ve 1 cay kasigi tarcin ekleyin ve pisirin. Cikolata, portakal ve tarcin bir arada nefis oluyor.Tencerede ilimis olan tavuk gogsune margarini ve vanilyayi ekleyip 5-10 dk. mikserle cirpin. Ne kadar cok cirparsaniz o kadar puruzsuz ve lezzetli olur. Tavuk gogsunu dikdortgen veya kare borcama yayin. Tavuk gogsunu koymadan once borcami suyla iletirsaniz yapismaz. Tavuk gogsunun ust u hafiften kaymak tutmaya baslayinca da cikolatali sosu uzerine yayin. Uzerini susleyerek soguk olarak servis yapin.Afiyet olsun