

Yalanci Tavuk Gogsu

Malzemeler

150 gr margarin
1 su bardagi un
1 yemek kasigi nisasta
1.5 su bardagi seker
1 paket vanilya
1litre sut

Yapilisi

Ilk olarak margarinini eritin icine un ve nisastayi koyup hafif kavurun.Kalan malzemeleri de ilave edip sutu yavas yavas karistirarak ekleyin.Koyulasana kadar karistirarak pisirin.Ocaktan aldiktan sonra mikserle bir kac dakika cirpin. Genis bir borcama yayip buzdolabinda dinlendirin. Dilediginiz gibi susleyip servis yapin.