



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ ÇİKOLATALI MAGNOLİA

500 mililitre süt
4 yemek kaşığı Őeker
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı nişasta
1 yumurta sarısı
1 paket vanilya
70 gram beyaz ikolata
Yarım paket ptibr bisküvi (dilerseniz bařka bisküviler de kullanabilirsiniz)
2 adet muz

Süt, Őeker, un, nişasta ve yumurta sarısını bir sos tenceresinde birleştirin. Kaynayana kadar karıştırarak pişirin. Koyulaşınca altını kapatın ve içine beyaz çikolata ile vanilyayı ekleyin. Çikolata iyice eriyip kıvamı przszleşene kadar karıştırın. İlinması için kenara alın, üzerinin kuruyup kaymak tutmaması için ara ara karıştırmayı sürdürün. Bu esnada bisküvileri mutfak robotundan geçirin ancak toz haline gelmemesine dikkat edin. Muzları ince ince dilimleyin. Biskviyi kaselerin dibine blştrn. zerine muz dilimlerini yerleştirin ve beyaz çikolatalı kremayı dkn. Malzemeleri yeniden bisküvi, muz, krema Őeklinde kaseye yerleştirin. Üzerini dilediğiniz gibi süsleyip buzdolabında soğuttuktan sonra servis edin.

