



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BRUNOLU MAGNOLIA

<https://www.bim.com.tr>

3 su bardağı Dost süt
3 çorba kaşığı Efsane un
1 su bardağı Şafak toz şeker
1 paket Destan vanilin
2 yumurta Bili Bili sarısı
1 çorba kaşığı Pervin tereyağı
1 tutam Rafine Sofra tuz
1 paket Dost krema
4 paket Bruno kremalı kakaolu sandviç bisküvi

4 paket kremalı kakaolu sandviç bisküvinin, kreması ve bisküvilerini ayırın. Bisküvilerin delikli olanlarını ezerek parçalayın. Bütün parçaları ise süslemek için kenara ayırın. Bisküvilerin kremalarını tencereye koyun. 1 su bardağı şeker, 2 yumurta sarısı, 3 çorba kaşığı un, 1 paket vanilin, 1 tutam tuz ve 3 su bardağı sütü ekleyip kıvam alana kadar karıştırarak pişirin. Hazır olan muhallebiyi geniş bir kasede mikser ile karıştırarak soğutun. Başka bir kasede 1 paket kremayı kabarık iki katına çıkana kadar çırpın. Ardından muhallebinin içerisine ekleyip alttan üste doğru katlayarak karıştırın. Kasenin tabanına bütün bisküvüleri dizin. Üzerine muhallebinin yarısını dökün. Sonra ezdiğiniz bisküvi parçalarından biraz serpin ve tekrar muhallebi dökün. Buzdolabında soğumaya bırakın. Servis ederken kalan bisküvi kırıntılarından üzerine mutlaka dökün.

