



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU MAGNOLİA

Muhallebisi için:

1 litre süt

2 yumurta sarısı

Yarım su bardağı şeker

3 yemek kaşığı un

1 yemek kaşığı nişasta

1 paket vanilya

1 paket krema

Çikolatalı sos için:

500 mililitre süt

1 paket toz çikolata sosu

1 paket bisküvi

Dilerseniz meyveler

Sütü tencereye alın. 2 yumurta sarısını süte ekleyip karıştırın.

Şekeri de ekledikten sonra ocağın altını açın.

Un ve nişastayı ekleyip tencere kaynayana kadar karıştırın.

Tencere kaynadıktan sonra ocaktan alın.

Krema ve vanilyayı da tencereye ilave edip karıştırın. Muhallebiniz hazır.

Bisküvileri parçalayın ve servis edeceğiniz kaselerin içine pay edin.

Çikolatalı sosu yapmaya başlayın. Süt ve toz çikolata sosunu karıştırın. Ocakta kaynayana kadar pişirin.

Çikolatalı sos hazır, biraz soğumaya bırakın.

Bisküvilerin üzerine tencerede hazırladığınız muhallebiden dökün.

Bu aşamada dilerseniz muhallebinin üzerine istediğiniz meyveleri dilimleyebilirsiniz.

En son üzerine soğuyan çikolata sosunu her tatlı kasesine eşit dökün ve çikolata soslu magnolia tatlılarınız hazır.

Üzerlerine bisküvi ufalayıp servis edebilirsiniz.

