



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI ÇİLEKLİ MAGNOLİA

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

1 su bardağı yulaf ezmesi
1 su bardağı buğday patlağı
3 yemek kaşığı Ayçiçek yağı
2 yemek kaşığı bal
2 yemek kaşığı akçaağaç şurubu
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tutam tuz
Puding için:
1 litre light süt
1 su bardağı esmer şeker
2 yumurta sarısı
3 yemek kaşığı un
1.5 yemek kaşığı kakao
80 g bitter çikolata
1 paket vanilya
200 ml krema
500 g çilek
Üzeri için:
Çilek ve taze nane

Derin bir kaseye yulaf ezmesi, buğday patlağı, Ayçiçek yağı, bal ve akçaağaç şurubu, tarçın ve tuzu alın. Malzemeler iyice özleşene kadar karıştırın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine yayın ve önceden ısıtılmış 150 derece fırında, ara sıra karıştırarak kurutun. Fırından alıp soğumaya bırakın. Diğer yanda puding için, çikolata, vanilya ve krema hariç tüm malzemeleri bir tencereye alın. Bir çırpıcıyla sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Ateşten alıp çikolata ve vanilyayı ekleyin. çikolata eriyene kadar karıştırın. İlinmaya başladığında kremayı ekleyip, ara sıra karıştırarak kabuk tutmamasını sağlayın. Çilekleri dilimleyin. Yulaf ezmesi karışımını elinizle ufalayın. Servis yapacağınız kuplara bir sıra puding bir sıra yulaf koyun çilek dilimlerini dik olarak etrafına dizin. üzerine tekrar puding ve yulaf ezmesi karışımından koyun. Üzerini çilek dilimleri ile süsleyin. Tüm kuplara aynı işlemi tekrarlayın. Buzdolabında yaklaşık bir saat dinlendirip servis yapın.Çikolatalı çilekli magnolia artık hazır.



