



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## ÇİLEKLİ MAGNOLİA

- 1 su bardağı toz şeker
- 2 yemek kaşığı un
- 1 paket vanilya
- 7-8 adet dilimlenmiş çilek
- 2 paket yulaf bisküvi
- 1 fincan mısır nişastası
- 1 litre süt
- 200 mililitre krema
- 2 adet yumurtanın sarısı

Yulaf bisküvileri robottan geçirip toz haline getirin. Krema haricindeki tüm malzemeleri tencerenin içine koyun ve çirpin. Kıvamını alınca soğuması için bir kenarı alın. Soğuduktan sonra içine kremayı ilave edip pürüzsüz kıvamını alıncaya kadar çirpmaya devam edin.

Toz haline getirdiğiniz bisküvilerden 2 yemek kaşığı servis kuplarının altına koyun. Etrafına önceden dilimlediğiniz çilekleri yerleştirin. Tatlıdan bir kepçe koyup üzerine tekrar toz bisküvilerden dökün. Tekrar tatlıdan 1 kaşık koyun. En üstünü çilek dilimleriyle süsleyerek servis yapın.

