



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ MAGNOLİA

- 10 adet çilek
- 3 yemek kaşığı krema
- 5 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı buğday nişastası
- 1 paket vanilya
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 yumurta
- 1 paket fıncıklı bisküvi

Çilekleri ayıklayıp dilimleyin.
Bisküvileri mutfak robotundan geçirin.
Süt, şeker, un, nişasta, krema ve yumurtayı derin bir tencerede karıştırarak pişirin.
Kıvamı koyulaşan muhallebiye 1 paket vanilya ekleyip karıştırın.
Kaselerin tabanına biraz bisküvi kırıntısı serpiştirin.
Üzerine çilekleri yerinde tutacak kadar muhallebi ekleyin.
Çilekleri kesik kısımları dışa gelecek şekilde bardağın ya da kaseinin etrafına yerleştirin.
Üzerine yeniden muhallebi koyup üzerini bisküvi kırıntıları ve çileklerle süsleyin.
Buzdolabında 3-4 saat dinlendirip soğuttuğunuz magnolia'larınızı servis edebilirsiniz.

Not: Magnolia, adını ABD New York'ta bulunan Magnolia Bakery pasthanesinden alan bir sütlü tatlı.

