



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ MAGNOLİA

- 1 litre süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 Türk kahvesi fincanı Mısır nişastası
- 2 adet yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı tepeleme un
- 1 kutu krema 200 mililitre
- 1 adet vanilya
- 2 paket Eti Burçak bisküvi
- 15 adet çilek

İlk önce eti burçak bisküvileri rondodan çekip toz haline getirelim.

Çileklerin yeşil yapraklarını koparmadan, içi su dolu bir kâsede bekletin iyice temizlensinler.

Bisküvi, krema ve çilek hariç muhallebi malzemesi ile muhallebinizi hazırlayın.

Yani şeker, yumurta sarısı, mısır nişastası, un ve vanilyayı bir tencerede karıştırarak, ocakta muhallebi kıvamı alana kadar pişirin.

Suda bekleyen çilekleri süzgece alıp, çileklerin yaprak kısımlarını atın ve süzgeçte beklesinler.

Bu arada muhallebiniz soğusun.

Magnoliayı hazırlayacağınız kupları hazırlayın.

Soğumuş olan muhallebinin içine, bir kutu kremayı ekleyin ve mikserle çırparak homojen bir karışım elde edin.

Kupların en altına bisküvilerden 2 yemek kaşığı koyun.

Üzerine pişmiş muhallebiden bir kepçe koyun.

Tekrar üzerine bir kaşık bisküvi ve tekrar pudingi paylaştırıp bitirin.

Magnolia tatlısının en üstüne kalan bisküvileri paylaştırarak kapatın ve tatlınızı hazırlayın.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 15.04.2021