



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ MAGNOLİA

- 1 litre süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 adet yumurta sarısı
- 1 Türk kahvesi fincanı mısır nişastası
- 2 yemek kaşığı tepelene un
- 1 adet vanilya
- 1 kutu krema (200 ml)
- 2 paket Eti Burçak bisküvi
- 10-15 adet çilek

İlk iş olarak 2 paket eti burçak bisküviyi rondo dan geçirerek toz haline getirin.
Çilekleri yeşil yaprak bölümlerini koparmadan su dolu bir kâsede temizlenmesi için bekletin.
Krema, bisküvi ve çilek hariç tüm muhallebi malzemesi ile muhallebinizi pişirin.
Kısaca süt, toz şeker, yumurta sarısı, mısır nişastası, un ve vanilyayı uygun bir tencerede çırpıcı yardımı ile çırpın.
Orta hararetli ateşte muhallebi kıvamını alana kadar pişirin.
Şimdi suda bekleyen çilekleri sudan alın.
Çileklerin yaprak kısımlarını koparın.
Çilekleri i süzgeçte bekletin.
Pişen muhallebiyi soğumaya bırakın.
Siz de bu arada süzölmüş çilekleri dilimleyin.
Magnolia yı hazırlayacağınız kupları ya da derin kaseleri hazırlayın.
Muhallebi soğuduktan sonra içine, 1 kutu kremayı ekleyin ve telle güzelce karıştırın
Şimdi bütün malzemeyi birleştirmeye başlayalım.
Kupların en alt bölümüne yani dibine, çektiğimiz bisküvilerden 2 yemek kaşığı koyun.
Şimdi kupların kenarlarına dilimlenmiş çilekleri güzelce yerleştirin, dizin.
Kuplarınıza şimdi pişmiş muhallebiden 1'er kepçe koyun.
Üzerine tekrar bisküvi daha sonra puding koyarak, muhallebiyi paylaşdırın.
Tatlının en üstünü de kalan bisküvilerinizi paylaşdırarak kapatın.
En üstünü çilek dilimleri ile süsleyebilirsiniz.
Tatlıınız servise hazır.



