



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ MAGNOLİA

Bir tas cilek
Yarım paket yulaflı bisküvi
Yarım su bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı nişasta
2 su bardağı süt
1 yumurta sarısı
1 paket vanilya
1 kutu krema (hazır)

Bir tencereye şekeri, sütü, nişastayı, yumurta sarısını ve vanilyayı koyup muhallebi gibi pisiriyoruz. Ocaktan indirdikten sonra ara sıra karıştırıp biraz ılınmasını bekliyoruz. Bu arada bisküvileri ufalayıp kadehlerin dibine koyuyoruz. Bir kutu kremayı muhallebiye katıp mikserle bir kaç dakika çırpıyoruz. İki parmak kadar bisküvilerin üstüne dokuyor ve etrafını yıkanıp doğradığımız cilekleri diziyoruz. Tekrar pudding ekleyip yine cilekleri diziyoruz. Buzdolabında saklayıp soğuk olarak servis ediyoruz.

