



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ MAGNOLİA

<https://www.hurriyet.com.tr>

1 lt. süt
2 adet yumurta sarısı
1 su bardağı dolusu şeker
2 yemek kaşığı nişasta
3 yemek kaşığı un
1 paket vanilya
200 ml. süt kreması
1 adet limon kabuğu rendesi
Süsleme için:
15-16 adet çilek
1 küçük paket bebe bisküvisi

Altı kalın tabanlı bir tencereye süt, yumurta sarısı, nişasta ve unu ekleyin karıştırın. Bolca çırpın. İçine şekeri koyup ocağa koyun kısık ateşte karıştırarak göz göz olana kadar pişirin. Altını kapatıp vanilya ve limon kabuğu rendesini ekleyip karıştırın. 5 dakika boyunca çırparak soğutmaya çalışın. İlk sıcaklık gittikten sonra süt kremasını ekleyerek çırpın.

Bebe bisküvilerini rondodan geçirin. Çileklerin düzgün olanlarını süslemek için kullanın diğerlerini ince ince dilimleyin. Bebe bisküvisinden 2-3 kaşık alıp borcamın altına serpin. Üzerine yavaşça pudingi dökün. İnce bir tabaka olsun. Yanlara çilek dilimlerini yerleştirin. Ortasına bebe bisküvisinin yarısını dökün. Yayın. Üstüne pudingin geri kalan kısmını yavaşça döküp yayın. En üste kalan bisküvileri serpin. Üstünü çilekle süsleyip soğutun. Buzdolabında en az 2 saat bekletip servis yapın. Dilimlenmeyecektir, kaşıkla servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 23.06.2023