



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ MAGNOLİA

- 1 paket bisküvi
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı krema
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 paket vanilya
- 1 su bardağı çilek (dilimlenmiş)
- Çilek sosu için:
 - 1 su bardağı çilek
 - 2 yemek kaşığı toz şeker
 - 1 yemek kaşığı mısır nişastası

İlk olarak çilek sosunu hazırlayın. Bir tencerede ezilmiş çilekleri ve toz şekeri karıştırın. Orta ateşte kaynamaya bırakın. Ayrı bir kapta mısır nişastasını biraz su ile açın. Kaynayan çileklerin içine mısır nişastalı suyu ekleyerek karıştırın. Kıvam alana kadar pişirip ocaktan alın. Soğumaya bırakın. Krema ve pudra şekerini mikserle iyice çırpın. Karışıma vanilyayı ekleyip tekrar çırpın. Bisküvileri iyice parçalayın. Parçalanmış bisküvilerin bir kısmını kaplara koyun. Bisküvi üzerine kremadan dökün ve bir kat daha bisküvi ekleyin. Ardından üzerine dilimlenmiş çilekleri ekleyerek bir kat daha bisküvi ve krema koyun. Son olarak soğuyan çilek sosunu magnolianın üzerine gezdirin. Buzdolabında en az 2-3 saat dinlendirin.

