



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ MAGNOLİA

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

Muhallebisi için:

4 su bardağı süt

3 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı nişasta

1 su bardağı şeker

1 adet yumurta sarısı

1 yemek kaşığı tereyağı

1 paket krema

1 paket vanilya

Tabanı için

1 paket burçak bisküvi

Süslemek için:

Çilek

Muhallebisi için, tencereye süt, şeker, nişasta, un ve yumurtayı ekleyip, karıştırın. Ocağa alıp çırpma teliyle sürekli karıştı pişirin. Muhallebi göz göz olunca ocağın altını kapatın. Vanilyayı ekleyip karıştırın ve soğumaya bırakın. Muhallebi soğuduktan sonra, içine bir paket krema ilave edip mikser ile çirpin. Diğer tarafta bisküvileri rondodan geçirin. Çilekleri ince dilimler halinde kesin. Servis için derin küçük cam kase veya kupları hazırlayın. Tabana 1-2 yemek kaşığı bisküvi ekleyin. Çilekleri kup bardaklarının içine dik gelecek şekilde dizin. Muhallebi ilave edin. Daha sonra bir kat daha bisküvi ve yine muhallebi, en son bisküvi olacak şekilde paylaşın. Buzdolabında soğumaya bırakın.

