



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ MAGNOLİA

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

1 litre süt

2 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı mısır nişastası

1 su bardağı toz şeker

1 paket vanilin

1 paket krema (200 ml)

1 paket bisküvi

300-400 gram taze çile

Bir tencereye sütü, unu, nişastayı ve şekerini ekleyin.

Orta ateşte, sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirin.

Muhallebi kıvamına geldiğinde ocaktan alın ve vanilini ekleyin.

Muhallebi soğuduktan sonra kremayı ilave edip mikserle pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpın.

Bisküvileri mutfak robotunda un haline gelene kadar çekin.

Dilerseniz elinizle ezerek de ufalayabilirsiniz.

Tatlınızı kuplarda veya geniş bardaklarda servis edebilirsiniz.

İlk olarak tabana bir miktar ufalanmış bisküvi serpin.

Üzerine muhallebiyi dökün.

Muhallebinin üzerine çilek dilimlerini yerleştirin.

Tekrar bir kat bisküvi, bir kat muhallebi ve bir kat çilek olacak şekilde katmanları tekrarlayın.

En üst katı çilek dilimleriyle süsleyerek şık bir sunum yapabilirsiniz.

Not: Magnolia tatlınızı buzdolabında en az 2-3 saat dinlendirerek daha lezzetli bir kıvam elde edebilirsiniz. Daha yoğun bir tat için bisküvilerin üzerine birkaç damla çilek püresi gezdirebilirsiniz. Sunumunuzu nane yaprakları veya rendelenmiş beyaz çikolatayla zenginleştirebilirsiniz.

