



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ MAGNOLİA

1 litre süt
1 su bardağı şeker
3 yemek kaşığı nişasta
2 yemek kaşığı un
1 adet yumurta sarısı
1 kutu krema
Çilek
Yulaflı Bisküvi

Süt, şeker, un, nişasta, yumurta sarısını bir tencereye alıp muhallebi kıvama gelene kadar karıştırarak pişiriyoruz. Muhallebi soğuyunca kremayı ekleyip mikserle çırpıyoruz. Bisküvileri rondodan geçiriyoruz. Çilekleri dilimliyoruz. Kaseye önce çekilmiş bisküvi sonra çilek dilimleri sonra muhallebi ekliyoruz. Sonra yeniden bisküvi ve muhallebi ekliyoruz. Son olarak çilekle süslüyoruz. Buzdolabında bekletip servis ediyoruz.

