



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## ENFES ÇİLEKLİ MAGNOLİA

Muhallebisi için;  
50 gr un (2 çorba kaşığı)  
140 gr toz şeker (yarım bardak)  
1 paket vanilin  
400 ml İçim Süt (1+ ¼ bardak)  
2 yumurta sarısı  
1,5 çorba kaşığı tereyağı  
1 tutam tuz  
1 paket İçim Şef Krema  
Süsleme için:  
30 adet küçük çilek  
5 çorba kaşığı bal  
5 çorba kaşığı tahin  
2,5 çorba kaşığı kakao  
1 paket bebe bisküvi

Sos tenceresine 50 gr un, 140 gr toz şeker, 1 tutam tuz ve 1 paket vanilini koyup altını orta ateşte açın. Isınınca, 400 ml sütü çırparak ekleyin. Orta ateşte pişirmeye devam edin.

Muhallebi kıvamı alıp göz göz olunca muhallebiden bir iki kepçe alıp ayrı bir kasede 2 yumurta sarısı ile karıştırın.

Ardından yumurtalı muhallebiyi tekrar tencereye dökün ve 2-3 dakika daha pişirin.

1,5 çorba kaşığı tereyağını da tencereye ekleyip çırparak eritin. Tereyağı eriyince altını kapatın.

Pastacı İçim Şef Kremasını bir kaseye alıp düşük devirde iyice soğuyana kadar çırpın.

Bu sırada 30 adet ufak çileği doğrayın. Doğrarken çileklerin orta kısımlarındaki büyük yerlerinden ince dilimler çıkartın. Kenar kısımlarını ise küp küp doğrayın.

Bir paket bebe bisküvisini kabaca ezin.

İçim Şef Krema soğuyup oda sıcaklığına gelince içine küçük doğranmış çilekleri ekleyin ve kontak streç yapıp buzdolabına kaldırın.

Beşer çorba kaşığı bal ve tahini 2,5 çorba kaşığı kakao ile karıştırın.

1 paket İçim Şef Kremayı buzdolabından çıkartıp mikserle iyice katılaşıyana kadar yüksek devirde 4 dakika çırpıp kabartın.

Ardından çırpılmış krema ile, soğumuş muhallebiyi katlayarak karıştırın.

2 adet orta boy 4 adet de küçük bardağa tatlıları hazırlayacaksınız.

Bir bardağın altına 1-2 adet çilek ekleyip üzerine bisküvi serpin. Bardağın yanlarına çilek dilimlerini dizin ve hava kalmaması için çilekleri iyice yapıştırın.

Çilekli kremadan 1 dolu çorba kaşığı kadar koyun. Ardından üzerine hazırlamış olduğunuz ballı karışımdan yayın.

Ballı karışımınızın üzerine çilekli krema koyun. Üzerine biraz bisküvi serpin. Küçük bardaklar için bu miktar yeterli olacaktır.

Büyük bardaklar için yanlara, alttakilerle aynı hızda olmayacak şekilde tekrar çilek ekleyebilirsiniz.

Not: Muhallebimizi hazırlarken tencerenin dibinin tutmaması için sürekli karıştırmayı unutmayalım. Muhallebiyi

yaparken yumurtanın sadece sarılarını ekliyoruz. Yumurtaların sarılarını muhallebiye direkt eklersek

yumurtalarımız pişebilir, bu sebeple önce yumurtaları ayrı bir kapta çatal ile çırpıyoruz ve muhallebimizden 2

kaşık alıp yumurtaları çırptığımız kaseye ekliyoruz. Artık hepsini muhallebi tenceremize ilave edebiliriz.

Muhallebiyi bardaklara dökmeden önce çırparak soğutmayı ihmal etmeyin, soğuduktan sonra muhallebiyi bardaklara alabilirsiniz. Soğuk servis ediniz, derseniz üzerine biraz daha çilek ekleyebilirsiniz.



---

© lezzetler.com tarif no:180782 • adı:Enfes Çilekli Magnolia • gönderen:dolu • indirme tarihi:06.04.2025 - 10:31