



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIRMIZI ORMAN MEYVELİ MAGNOLİA

<https://acunn.com>

4 su bardağı (1 litre) süt  
3 çorba kaşığı (45ml) mısır nişastası  
2 çorba kaşığı (30ml) un  
1 adet yumurta sarısı  
½ su bardağı (125ml) toz şeker  
1 paket vanilin  
1 su bardağı (250ml) krema  
1,5 su bardağı (375ml) tam buğdaylı bisküvi, toz halinde ezilmiş  
1 su bardağı (250ml) orman meyveleri ( frambuaz, böğürtlen, çilek, frenk üzümü )

Süt, şeker, vanilin, mısır nişastası, un ve yumurta sarısını orta derinlikte bir tencerede karıştırın. Orta ateşte ısıtmaya başlayın. Sürekli karıştırarak, yoğunlaşana kadar pişirin. Yoğunlaşan kremayı ateşten alın. Muhallebinin içine kremayı ilavve edip, soğuyana kadar, 8-10 dakika mikser ile çırpın. Dört adet tatlı kasesine sırasıyla bisküvi, krema, meyveler, krema ve tekrar bisküvi yerleştirin. Orman Meyveli Magnolia'yı taze orman meyveleri ile süsleyerek servis edin.

