



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU MAGNOLYA

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

Magnolya için:

3 paket Bruno Kremalı Kakaolu bisküvi

1 adet limon kabuğu rendesi

1 paket Dost krema

2 çorba kaşığı Efsane un

Yarım bardak Şafak toz şeker

2 Bili Bili yumurta sarısı

1 paket Destan vanilin

2 su bardağı Dost süt

1 çorba kaşığı Pervin tereyağı

Çeyrek çay kaşığı

Rafine sofrı tuzu

Limon peltesi için:

2 çorba kaşığı Pervin tereyağı

Yarım su bardağı Şafak toz şeker

1 adet Bili Bili yumurta sarısı

Yarım limon rendesi ve yarım limon suyu

Yarım çay bardağı su

1 çorba kaşığı Yazgan mısır nişastası

Dekor için limon dilimi ve taze nane

Bir sos tencerede 2 çorba kaşığı un, çeyrek çay kaşığı tuz ve yarım su bardağı toz şekeri koyup orta ateşte 1 dakika ısıtın.

Isınan unlu karışıma yavaş yavaş 2 su bardağı sütü çırparak ekleyin. Bu aşamada 1 paket vanilini ve 1 adet limonun kabuğunu rendeleyip ekleyin. Topaklanmamasına özen göstererek orta ateşte muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin.

2 adet yumurta sarısını alın ve muhallebiden yavaş yavaş 3 çorba kaşığı ekleyerek karıştırın. Ardından bu yumurtalı karışımı muhallebiye aktarın 3 dakika daha pişirerek karıştırın.

Üzerine 1 çorba kaşığı tereyağı ekleyin ve yağ eriyince karıştırıp, ocağın altını kapatın.

Bir kâsede bisküvilerin kremasını ayırın ve kremasının üzerine muhallebiyi ekleyin, düşük devirde soğuyana kadar iyice çırpın.

Ayrı bir kâsede 1 paket soğuk kremayı mikser ile iyice katılaşana kadar yüksek devirde 3 – 4 dakika çırpın.

Kremayı muhallebinin üzerine parça parça alarak bir spatula ile yavaşça yedirin.

Limon peltesi için 2 çorba kaşığı tereyağı, yarım su bardağı toz şeker, 1 adet yumurta sarısı, yarım limon kabuğu rendesi, yarım limon suyu, yarım çay bardağı suyu ve 1 çorba kaşığı mısır nişastasını bir tencereye alın ve katılaşana kadar karıştırarak pişirin. · Ayrı bir yerde bisküvilerinizi ufalayın.

Cam bir bardakta ufalanmış bisküvi, magnolya, ufalanmış bisküvi, magnolya ve en son hazırlanan limon dolguyu ekleyin. Malzeme bitene kadar tekrar edin. Dilerseniz limon ve naneyle dekor verebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:173116 • adı:Limonlu Magnolya • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:10.05.2025 - 09:21