



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAGNOLIA

- 2-3 adet muz
- 3 yemek kaşığı krema
- 5 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı buğday nişastası
- 1 paket vanilya
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 yumurta
- 1 paket fıncıklı bisküvi

Muzları soyup dilimleyin.

Bisküvileri mutfak robotunda incecik çekin.

Un, şeker, nişasta, yumurta, süt ve kremayı derin bir tencerede bir araya getirin ve karıştırarak pişirin.

Muhallebi kıvamı alan sütlü karışıma vanilyayı ilave edin ve karıştırın.

Kaselerin ya da küçük kavanozların tabanına robotta çektiğiniz bisküvilerden 1 yemek kaşığı kadar koyun.

Üzerine muz dilimlerini yerinde tutacak kadar muhallebi ekleyin.

Muz dilimlerini kavanozun iç yüzeyine yerleştirin.

Üzerine yeniden muhallebi koyup üzerini bisküvi kırıntıları ve muz dilimleriyle süsleyin.

Buzdolabında 3-4 saat dinlendirip soğuttuğunuz magnolia[?]larınızı servis edebilirsiniz.

Not: New York'un ünlü Magnolia Bakery'sinin imza lezzeti olan magnolia pudding, bugün dünyada en tanınan tatlılar arasında yer alıyor.

