



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAGNOLİA

- 2 tane yumurta sarısı
- 1 litre süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 yemek kaşığı nişasta
- 2 yemek kaşığı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket süt kreması
- 1 paket bebe bisküvisi ya da pötibör bisküvi
- 10 adet çilek

Nişasta, şeker, un, toz vanilya ve yumurtayı bir tencerede karıştırarak ocağa alın.

Yavaş yavaş sütü ilave edin ve sürekli karıştırarak topaklanmasına engel olun.

Muhallebi kıvamına gelene kadar kaynatın. Kıvamı yakaladığınızda altını kapatın.

Eğer topaklanma oldu ise blenderden geçirin ve soğumaya bırakın.

Muhallebi soğurken bisküvileri rondodan geçirin.

Muhallebi soğuduktan sonra içine bir paket kremayı ekleyin. Ardından blenderla veya çırpma teli ile karıştırın.

Cam kâseye, kuplara veya borcama dökebilirsiniz.

İlk olarak bisküvi sonra çilek sonra muhallebi, sonra tekrar bisküvi çilek ve tekrar muhallebi ve en son üste bisküvi koyup üzerini süsleyin. Evde çilek yoksa kiviyle de yapabilirsiniz.



Fotoğraf "uydu" tarafından gönderildi. 17.08.2020