



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAGNOLIA TATLISI

- 1 litre süt
- 2 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı nişasta
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 su bardağından biraz az şeker
- 1 paket vanilya
- 1 paket krema
- 1,5 paket bisküvi
- 1 kase çilek
- 1 adet muz

Un, şeker, nişasta, süt ve yumurta sarısını bir tencerede güzelce karıştırın.

Karıştırma karıştırma kaynayana kadar pişirin.

Kaynayınca içine vanilyayı ekleyip ocaktan alın.

5 dakika kadar soğumasını bekledikten sonra kremayı da ekleyip mikserle güzelce homojenleşene kadar karıştırın.

Bisküvileri çok un gibi olmayacak şekilde blenderden geçirin.

Çilekleri saplarını ayıklayıp dilimleyin.

Muzu da soyup dilimleyin.

Kuplara ya da bardaklara bisküvileri, muhallebiyi ve meyveleri dilediğiniz sırayla dizin.

Üzerini istediğiniz gibi süsledikten sonra oda sıcaklığına gelen tatlıları buzdolabında soğutun.

Birkaç saat sonra çıkarıp soğuk soğuk servis edin.

