



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAGNOLIA

1 litre süt
1 adet yumurta sarısı
1 ay bardađı Őeker
3 yemek kaŐığı buğday niŐastası
2 yemek kaŐığı un
1 yemek kaŐığı margarin
1 adet vanilya
1 paket ptibr bisküvisi
Süslemek için:
Muz
ilek
Kivi

Tencereye sütü, yumurta sarısını, Őekeri, buğday, niŐastasını ve unu koyup yavaŐ yavaŐ sürekli karıŐtırıyoruz. Kaynamaya yakın margarin ve vanilyayı ekleyip karıŐtırıyoruz. Kaynadıktan sonra ocaktan alıyoruz. Kuplara bisküvileri robottan çekilmiŐ olarak koyuyoruz. zerine muhallebi arasına koyup bu iŐlemi bir kez daha tekrarlıyoruz. Sevdiiđiniz meyvelerle magnolianızı süsleyebilirsiniz.

Not: Magnolia yapımında en çok dikkat edilecek husus muhallebisinin soğutulmasıdır. Bunun sebebi diğer malzemeler, sıcak pudingin içine konmaz tadını bozar. Üzerinin süslemesi için muz kullanıyorsak, muzun kararmaması için muhallebinin muzların üzerine çıkmasını sağlamalıyız.

