



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAGNOLİA TATLISI

1 paket tahıllı bisküvi ya da bebek bisküvisi

Fındık (ezilmiş)

Çilek

Muz

Muhallebisi için:

1 litre süt

3 kaşık nişasta

1 kaşık un

1 bardak şeker

1 yumurta sarısı

Krema

Vanilya

Öncelikle muhallebi yapımından başlıyoruz. Krema dışındaki tüm malzemeleri derin bir tencerenin içine koyun ve tel çırpıcı ile çırparken pişirin.

Muhallebi kıvamına geldiği zaman ocağın altını kapatın ve kremayı ekleyin pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpın.

Bisküvilerinizi blendırdan geçirip toz haline getirin.

Tatlı kaselerinizin içine bir kaşık muhallebi koyup üzerine toz bisküvilerinizi koyun.

Araya dilimlediğiniz çileklerden bir iki tane atarak kaseyi dolduruncaya kadar bu işleme devam edin.

En üstüne de muz dilimleri koyabilirsiniz.

Buzdolabında 1 saat bekledikten sonra fındıkla süsleyip yiyebilirsiniz.

