



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

MAGNOLİA

2 litre süt
2 su bardağı toz şeker
1 adet yumurta sarısı
3 yemek kaşığı nişasta
2 yemek kaşığı un
1 paket vanilya
1 kutu krema 400 m
Bebek bisküvisi
Çilek

Magnolia tarifi için önce bir tencereye süt, şeker, nişasta ve un ekleyip karıştırıp iyice çırpın. Süzgeç yardımı ile süzüp yumurta sarısını ekleyip tekrar çırpın. Kıvam alana kadar pişirin ve ocaktan alın. Üzerini kapatıp soğumaya bırakın. Soğuduğundan emin olunca krema vanilyayı ekleyip çırpın. Bebe bisküvilerini rondodan geçirin. Çilekleri doğrayıp, süsleme işlemine geçin. Çilekleri ince ince doğrayın. Önce çilekleri kupların kenarlarına dizin. Ardından kupların dibine 2 yemek kaşığı bisküvi ekleyin. Üzerine magnolia kremasını ilave edin. Sonra biraz bisküvi, ardından tekrar krema ekleyin. Son olarak üstüne 1 kaşık bisküvi serpin. Buzdolabında 1 saat dinlendirdikten sonra magnolia tarifi servise hazır.

