



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAGNOLYA

5 su bardağı süt (1 litre)
4 yemek kaşığı un
100 ml krema (yarım kutu)
3/4 (bir yarım+bir çeyrek) su bardağı şeker
1 paket vanilya
1 adet yumurta
1 paket bebe bisküvisi (yulafli diğer bisküviler de tercih edilebilir)
1 su bardağı fındık
Çilek

Magnolianın muhallebisi için uygun bir tencereye süt, toz şeker, un, yumurta ve sıvı kremayı alalım. Malzemelerimizi tel çırpıcıyla karıştırarak pişirmeye başlayalım. Muhallebi koyulaşıp göz göz oluncaya kadar karıştırarak pişirelim ve ardından ocağı kapatalım. İçerisine vanilya ilave ederek şöyle bir karıştırdıktan sonra muhallebiyi uygun bir karıştırma kabının içerisine alalım. Muhallebimiz beklerken üzerini streç filmle kapatalım. Böylelikle üzerinin kabuklanmasını engellemiş oluruz. Diğer taraftan bebe bisküvisi ve kavrulmuş fındığı rondoya alalım ve hızlıca rondodan geçirelim. Soğuyan muhallebiyi mikserle iki dakika kadar çırpalım. Artık tatlıyı sunum yapacağımız kuplara doldurmaya başlayabiliriz. Şimdi kupların tabanına ilk olarak fındıklı bisküvi karışımını yerleştirelim. Sizlerde kaşığın arkasıyla düzeltirseniz çok daha güzel bir görünüm elde edebilirsiniz. Ardından kuplarımızın kenarlarına dilimlenmiş çilekleri yerleştirelim. Çilekleri sıraladıktan sonra muhallebiyi kuplara paylaştıralım. Muhallebinin üzerini de yine kaşığın arka tarafı ile düzeltelim. Son olarak muhallebinin üzerine tekrardan hazırladığımız fındıklı bisküvi karışımından yerleştirelim. Magnoliamızın üzerini dilimlenmiş çilekle süsleyelim. Bu şekilde tatlılarımızı en az 2-3 saat kadar buzdolabında dinlendirdikten sonra çilekli magnoliamız servise hazır.

