



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAGNOLIA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Krema Katmanı İçin:

2 paket kakaolu veya vanilyalı puding (80 gram her biri)

4 su bardağı süt

Yarım su bardağı toz şeker

1 paket vanilin

1 yemek kaşığı tereyağı

Bisküvi Katmanı İçin:

1 paket burçak bisküvi veya petibör bisküvi

Krema ve Bisküvi Katmanları Arası İçin:

2 adet muz

Yarım su bardağı dövülmüş ceviz içi veya fındık içi

Pudingi hazırlamak için; süt, toz şeker, vanilin ve tereyağını bir tencerede karıştırılır. Puding karışımı ekleyip koyu bir kıvam alana kadar sürekli karıştırarak pişirilir.

Pişen puding ocaktan alınır ve biraz soğuması için bekletilir.

Bisküvi katmanı için; büyük bir servis kabına veya borcama bisküvilerin yarısını düz bir şekilde yerleştirilir.

Üzerine dilimlenmiş muzlar ve isteğe bağlı olarak dövülmüş ceviz içi veya fındık içi serpiştirilir.

Soğuyan puding bisküvi ve meyvelerin üzerine dökülür.

Kalan bisküviler pudingin üzerine düz bir şekilde yerleştirilir.

Tatlı buzdolabında en az 4 saat boyunca dinlendirilir.

Servis öncesi üzerini isteğe bağlı olarak çikolata sosu, hindistancevizi veya rendelenmiş çikolata ile süslemek mümkün.

