



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAGNOLİA

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

Muhallebisi için;
1 litre süt
3 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı nişasta
1 su bardağı şeker
1 adet yumurta sarısı
1 paket sıvı krema
1 paket vanilya
Arası için;
1,5 paket burçak bisküvi
Çilek

Tencereye süt, şeker, nişasta, un ve yumurtayı alalım.
Çırpma teli ile çırpalım.
Ocağa alıp karıştırmaya başlayalım.
Kıvamı koyulaşp, göz göz oluncaya kadar pişirelim.
Ocaktan alalım, vanilya ekleyelim ve karıştıralım. Soğumaya bırakalım.
Muhallebimiz soğurken, ara ara karıştıralım ki üzeri kabuk tutmasın.
Muhallebi soğurken, bisküvileri rondodan geçirelim.
Muhallebimiz soğuduktan sonra, içine bir paket krema ilave edip mikser ile çırpalım.
Çilekleri ince dilimler halinde keselim.
Kupların en dibine 1 yemek kaşığı bisküvi ekleyelim.
Çilekleri görüntülerdeki gibi dizelim ve üzerine muhallebi ilave edelim.
Daha sonra bir kat daha bisküvi ve yine muhallebi, en son bisküvi olacak şekilde pay edelim.

