



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAGNOLYA

Kreması için:

1 litre süt

3 yemek kaşığı un

3 yemek kaşığı nişasta

1 su bardağı şeker

1 yemek kaşığı tereyağı

1 yumurta sarısı

1 tane vanilya

1 kutu sıvı krema

Arası için:

2 paket lotus bisküvi

Üzeri için:

250 gr lotus

Bir tencereye süt, şeker, un, nişasta ve yumurta sarısını alın. Orta ateşte kaynayınca kadar karıştırın.

Karışım kaynayıp koyulaşınca tereyağı ve vanilyayı ekleyin, karıştırarak ocaktan alın ve soğuması için bekletin.

Soğuduktan sonra içine sıvı kremayı ekleyin ve pürüzsüz olana kadar mikserle karıştırın.

Hazırladığınız magnolia kremasını kaselere eşit şekilde paylaşın.

Arasına mikserden geçirdiğiniz bisküvileri serpiştirin ve bir tur daha kremayla üstlerini kaplayın.

Benmari eritilmiş lotusu üzerlerine dökün ve tatlıyı dinlenmeye bırakın.

