



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANOLYA TATLISI

5 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
1 adet yumurta sarısı
2 yemek kaşığı nişasta
2 yemek kaşığı un
1,5 çay bardağı krema
İçi için:

1 paket bisküvi

Dilediğiniz bir meyve (çilek, muz, kivi, şeftali, kayısı[2])

Süt, şeker, nişasta, un ve yumurta sarısını bir tencerede karıştırın.

Ocağın üzerine alıp altını çok fazla açmadan karıştırarak koyulaşana kadar pişirin.

Kıvam aldığında ocaktan alıp karıştırmaya devam ederek ılınmasını sağlayın.

İlinan muhallebinin içine krema ve vanilya ekleyip mikserle güzelce çırpın ve soğuması için kenara alın.

Bu esnada bisküvilerinizi çok toz gibi olmayacak şekilde robottan geçirin.

Kullanacağınız meyveyi uygun biçimde ayıklayıp ufak parçalar halinde doğrayın.

Manolyayı servis edeceğiniz kuplara muhallebi, meyve ve bisküvi üçlüsünü dilediğiniz sırayla aktarın.

Buzdolabında birkaç saat soğuttuktan üstünü dilediğiniz gibi süsleyip sonra servis edin.

