



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ MAGNOLİA

2 adet yumurta
2,5 su bardağı süt
3 çorba kaşığı un
Çeyrek su bardağı şeker
3 çorba kaşığı hazır pasta kreması
Yarım kutu labne peyniri
1 paket vanilya
1 su bardağı çilek ya da muz (doğranmış)
1 paket yulafli bisküvi

Süt, yumurta, şeker, un ve vanilyayı derin bir tencereye alın ve iyice karıştırın. Karışımı orta ateşte dibi tutmaması için karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Ateşten alıp içine kremayı ve labneyi ekleyin ve iyice çırpın. Bu arada bisküviyi robottan geçirin. Kavanozların dibine önce puding koyun, üzerine bir miktar çekilmiş bisküviyi ardından çilek ya da muz dilimlerini servis kavanozlarının yan taraflarına dizin, biraz daha puding dökün. Bisküvi-meyve-puding sırasıyla kaplarınız dolana kadar dizin ve en son üzerini bisküvi ve meyveyle süsleyin.

