



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MUZLU MAGNOLIA

400 gr koyulaştırılmış şekerli süt  
600 ml süt  
1 paket hazır vanilyalı puding tozu  
3 su bardağı sıvı krema  
1 paket Bebe bisküvisi  
5 adet muz dilimleri

1 paket vanilyalı puding tozunu bir tencereye 600 ml sütle birlikte koyun ve orta ateşte koyulaşmaya kadar karıştırın.

Koyulaşınca ateşten alıp bir kaba aktarın ve buzdolabında soğumaya bırakın.

Hem koyulaştırılmış şekerli süt hem de puding buzdolabında iyice soğuttuktan sonra bir kaptaki karıştırmaya ve bekleyin.

Sıvı kremayı bir çırpma kabında kabarıp sertleşinceye kadar çırpın.

İçine pudingli karışımı dökün ve spatula ile birbirine yedirin.

Büyük boy trifle kabının içine muz, bebe bisküvisi, puding sıralamasıyla dizin ve en üste blenderdan geçirdiğiniz toz bebe bisküvisini dökün.

Tercihen buzdolabında 5-6 saat muhafaza ettikten sonra servis edin.

