



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OREOLU MAGNOLİA

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

- 1 litre süt
- 1.5 paket oreo bisküvi
- 2 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı mısır nişastası
- 1 paket krema (200 ml)
- 1 paket vanilya
- 1 yumurta sarısı
- 1 su bardağından biraz az toz şeker

Öncelikle geniş bir tencerenin içine yumurta sarısı, nişasta, süt, toz şeker ve unu alın. Tüm malzemeleri topaklanma kalmayacak şekilde karıştırın. Ocağın altını yakın ve göz göz olana kadar pişirin. Vanilyayı ekleyip karıştırın. Ocağın altını kapatın ve dinlenmesi için kenara alın. Biraz soğuduktan sonra kremayı ekleyin ve mikserle çırpın. Oreoları rondodan geçirerek küçük parçalar haline getirin. Kase veya kup bardağının içine ilk olarak hazırladığınız kremayı ekleyin. Orta kısmına oreo parçalarını ekleyin. Arasına bir tane bütün oreo ekleyin. Dilerseniz 2. katına aynı şekilde yapabilirsiniz. Son olarak üzerine kalan kremayı dökün. Üzerini çekilmiş oreo ve 1 adet bütün oreo ile süsleyerek soğuması için buzdolabında bekletin. Magnolianızı soğuk olarak servis edebilirsiniz.

