**MAGNOLİA TARİFİ:**

**Malzemeler:**

* 5 su bardağı süt (1 litre)
* 4 yemek kaşığı un
* 100 ml krema (yarım kutu)
* 3/4 (bir yarım+bir çeyrek) su bardağı şeker
* 1 paket vanilya
* 1 adet yumurta
* 1 paket bebe bisküvisi (yulaflı diğer bisküviler de tercih edilebilir)
* 1 su bardağı fındık
* Çilek

**Yapılış:**

Magnolianın muhallebisi için uygun bir tencereye süt,  toz şeker, un, yumurta ve  sıvı kremayı alalım.

Malzemelerimizi tel çırpıcıyla karıştırarak pişirmeye başlayalım.

Muhallebi koyulaşıp göz göz oluncaya kadar karıştırarak pişirelim ve ardından ocağı kapatalım.

İçerisine vanilya ilave ederek biraz karıştıralım.

Muhallebimiz beklerken üzerini streç filmle kapatalım. Böylelikle üzerinin kabuklanmasını engellemiş oluruz.

Diğer taraftan bebe bisküvisini rondoya alalım ve hızlıca rondodan geçirelim.

Soğuyan muhallebiyi mikserle iki dakika kadar çırpalım. Artık tatlıyı sunum yapacağımız kuplara doldurmaya başlayabiliriz. Kupların tabanına ilk olarak bisküvi kırıklarını yerleştirelim.

Ardından kuplarımızın kenarlarına dilimlenmiş çilekleri yerleştirelim.

Çilekleri sıraladıktan sonra muhallebiyi kuplara paylaştıralım.

Son olarak muhallebinin üzerine tekrardan hazırladığımız bisküvi kırığı yerleştirelim. Magnoliamızın üzerini dilimlenmiş çilekle süsleyelim.  
Bu şekilde tatlılarımızı en az 2-3 saat kadar buzdolabında dinlendirdikten sonra çilekli magnolialarımız servise hazır.

**Afiyet olsun.**