



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİYAH ÜZÜMLÜ PRATİK TİRAMİSU

Malzemeler

Pınar Labne

200 gr. kuru üzüm

3 yumurta sarısı

2 kahve fincanı toz şeker

7-8 adet kedi dili

pekmez, bisküvi

Hazırlanışı

200 gr. kuru üzümü sıcak suda yumuşatın. 3 yumurta sarısını 2 kahve kıvamına gelinceye kadar çırpın. PINAR LABNE'yi ekleyip karışıma yedirinceye kadar karıştırın. 200 ml. kremayı çırpıp ekleyin. Kedi dilini pekmeze bulayıp dikdörtgen bir kalıba dizin. Üzümleri kremaya ekleyip bisküvilerin üzerine döküp yayın. Buzdolabında 1 saat kadar bekletin. Krema donduktan sonra üzerini süsleyip servis yapın.