



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TİRAMİSU

Gülay Çalışkan Kuruoğlu

- 1 paket PINAR LABNE YEŞİL
- 1 paket kedi dili (savayör)
- 2 su bardağı süt
- 2 yumurta sarısı
- 3 çorba kaşığı tepelene un
- 1/2 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı şekerli nescafe(su ılık,2 tatlı kaşığı nescafe gold)
- üzeri için:
- 1 çorba kaşığı kakao

Tencereye sütü,unu,şekeri ve yumurta sarılarını koyup orta ateşte muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişiriyoruz.Üzeri göz göz olunca kıvama gelmiş demektir ocaktan alıp ılınmaya bırakıyoruz.Krema ılınca (soğuk olmayacak) ayrı bir kaba alıp içine PINAR LABNE yi ilave edip 2 dakika mikserle çırpıyoruz.Nescafeli su karışımını dikdörtgen bir kaba alıp çok ıslanmayacak şekilde kedi dillerini tek tek batırıyoruz,orta boy bir cam kaba dizin,ilk sırayı bitirince kremanın yarısını üzerine döküp yayıyoruz.İkinci sırayıda aynı şekilde yapıp kremanın kalanınıda üzerine döküyoruz.1 çorba kaşığı kakaoyu bir süzgeç yardımıyla eleyerek serpiyoruz. Minimum 3 saat dolapta beklettikten sonra, servis yapıyoruz.