



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARDAKTA PRATİK TİRAMISU

4 yemek kaşığı kahverengi toz şeker
2 adet oda sıcaklığında yumurta
1 çay kaşığı silme tuz
3 yemek kaşığı labne peynir
200 gram krema
1 paket kedidili bisküvisi
Yarım bardak sade hazır kahve
Göz kararı parça çikolata

Kaynar su bulunan bir tencereye karıştırma kabınızı oturtun ve içine yumurtaları, şeker ve tuzu koyup şeker eriyene kadar hızlıca çırpma başlayın. Bunu yapmamızın sebebi yumurtaların çığ kalmasını önlemektir. Sonra labne peyniri ilave edip çırpma devam edin. Kremayı ayrı bir kaptaki mikser yardımıyla katılaşıncaya kadar çırpın. Katılaştıran kremayı, yumurtalı karışıma aktararak spatula yardımıyla karıştırarak yedirin. Bisküvileri ıslatmak için kahvenizi hazırlayın. Bir adet kedidili bisküvisini ikiye bölüp kahveyle ıslatın ve bardağın dibine yerleştirin. Üzerine 1 kepçe kadar kremalı karışımdan ekleyin ve parça çikolata serpiştirin. Aynı şekilde yine 1 adet kedidili bisküvisini ikiye bölüp kahvede ıslatın ve karışımın üzerine koyun. Bu şekilde 3 kat bisküvi olacak şekilde hazırlayın ve en üste krema karışımını koyduktan sonra kakao serpin. 3-4 saat buzdolabında beklettikten sonra servise hazırdır.

