



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHEESEMİSU

Ece Dereli

Kreması için;
4 su bardağı süt
1 yumurta
1 paket Pınar Labne
3 kahve fincanı un
3 kahve fincanı toz şeker
1 paket vanilya
Bisküvisi için;
2 paket burçak bisküvi
4 yemek kaşığı tereyağı
Üzeri için;
1 tatlı kaşığı kakao
1 çay kaşığı türk kahvesi

Kremayı yapmak için süt, un, yumurta ve tozşekeri bir tencereye alıp blenderdan geçirin. Kısık ateşte sürekli karıştırın ve muhallebi kıvamına geldiğinde Pınar Labne ile vanilyayı ilave edin. 2-3 dk. daha karıstırmaya devam ettikten sonra tekrar blenderdan geçirip ateşten alın.

Bu arada burçak bisküvileri rondodan geçirerek toz kıvamına getirip, derin bir kasede eritilmiş tereyağı ile karıştırın. Karışımı borcamın tabanına sıkıştırarak yayın.

Hazırladığınız kremayı borcamdaki bisküvinin üzerine dökün.

1 saat buzlukta tuttuktan sonra, üzerine kakao ve kahve serperek, tiramisunun eşsiz kreması ve cheesecake in enfes bisküvisini bir arada sunarak, yiyenlerin aklını başından alabilirsiniz.