



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ TİRAMİSU

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 adet kakaolu hazır pasta tabanı  
500 gram çilek  
Kreması için  
2 adet yumurta sarısı  
3 su bardağı süt  
3 çorba kaşığı tepeleme un  
Yarım su bardağı toz şeker  
1 kutu labne peyniri  
1 su bardağı çilek püresi  
Islatmak için:  
1 çay bardağı şekerli hazır kahve

Tencereye, süt, un, şeker ve yumurta sarılarını alıp orta hararetli ateşte göz göz olana dek çırpma teli yardımıyla çırpın. Muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin ve soğumaya bırakın. Krema soğuduktan sonra labne peynirini ekleyin ve 1 dakika kadar mikserle çırpın. (Fazla çırpılırsa peynir sulanır).

1 su bardağı çileği robotta çok sulandırmadan çekin. Çilek püresini kremaya ekleyip kaşıkla karıştırın. Servis tabağına birinci kat pasta tabanını alın. Üzerini yeteri kadar kahveyle ıslatın. Kremanın yarısını üzerine yayın, çilek dilimlerini sıralayın. İkinci kat pasta tabanını üzerine kapatın ve onu da kahve ile ıslatın. Üzerine kalan kremayı yayın.

Tatlıyı 1 gece buzdolabında bekletin. Çilek püresinden çok az ayırıp sunum için kremanın ortasına dökülebilir, birkaç çilek ile süsleyebilirsiniz.

