



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ TİRAMİSU

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

24 adet kedi dili bisküvi  
2 su bardağı krema  
2 su bardağı labne  
6 yemek kaşığı pudra şekeri  
1 paket vanilin  
Çilek sosu için:  
15 adet çilek  
1/4 adet limonun suyu  
6 yemek kaşığı toz şeker  
1 su bardağı süt  
Üzeri için:  
3 yemek kaşığı kakao  
10 adet çilek

İlk olarak çilek sosu için çilekleri yıkayıp saplarını ayırın ve iri parçalar halinde kesin. Çilekleri limon suyu ve toz şekerle orta boy bir tencerede orta ateşte yumuşayana kadar 15-20 dakika pişirin. Karışımı geniş bir kaseye alıp çilekleri sıcakken çatalla ezin. Karışım ılınınca içine sütü de ekleyip karıştırın. Tiramisu kreması için kremayı, pudra şekeri ile mikserle çırpın. Karışım kabarınca içine azar azar labne ve son olarak vanilin ekleyip karıştırın. Kedi dili bisküvileri çilekli karışıma batırıp servis kabının tabanına dizin. Bisküvilerin üzerini labneli krema ile kaplayın. Bu işlemi üç kat tekrarlayın. Ardından tiramisuyu yumuşaması için buzdolabında en az 3-4 saat dinlendirin. Tamamen soğuyan ve kedi dili bisküvileri yumuşayan tiramisunuzun üzerine servis etmeden önce kakao serpip, çilekler süsleyin.

