



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ TİRAMİSU

2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
1 çay bardağı şeker
1 paket vanilya
1 paket labne peyniri
50 gram beyaz çikolata
1 yumurta sarısı
5 adet savuyel bisküvisi
300 gram çilek

Öncelikle kreması için tencerede yumurta sarısı, süt, un, şeker ve vanilya iyice çırpın. Ocak üzerine alıp karıştırarak koyulaşmaya kadar pişmeye bırakın. Ocaktan alıp içine labne ve vanilyayı ekleyin. Ara sıra karıştırarak soğumaya bırakın. Çilekleri yıkayıp doğrayın. Çikolatayı eritip içine kedicili bisküvilerini kırıp atın. Daha sonra hepsini ayrı bir servis tabağında bir araya getirin. Üzerine çilekler yerleştirin. Soğuk servis yapın.
