



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ TİRAMİSU

12 Adet Karamelli Gofret
1 Litre Süt
1 su bardağı Toz Şeker
2 Çorba Kaşığı Söke Un
2 Çorba Kaşığı Nişasta
1 Adet Yumurta Sarısı
2 Paket Vanilya
1 Paket Labne Peyniri
Islatmak İçin:
1 su bardağı Sıcak Su
3 Çorba Kaşığı Toz Şeker
1 Çorba Kaşığı Granül Kahve
Üzeri için:
Bir miktar Kakao
Bir miktar çilek

Tencereye sütü ve şekerini alın. Unu, nişastayı, vanilyayı ve yumurta sarısını da ekleyip çırpıcıyla karıştırarak pişirin. Kıvama gelince altını kapatın. Altını kapatınca da labne peynirini koyun ve karıştırın. Islatmak için; sıcak suyu, şekerini ve granül kahveyi karıştırma kabına alın ve karıştırın. Gofretleri bu karışımda ıslatın ve kalıbın dibine dizin. Hazırlanan kremayı kalıbın tabanındaki gofretlerin üstüne yarısını dökün. Üzerine diğer gofretleri dizin ve kalan kremayı da dökün. Çilekleri ikiye bölün ve üzerine dizin. İyiye soğuduktan sonra buzdolabında bir gece dinlendirin. Servis etmeden önce üstüne kakao dökün. (karamelli gofret yerine kedidili bisküvi kullanabilirsiniz.)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 14.05.2024