



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI KEDİDİLİ TİRAMİSU

- 1 litre süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı nişasta
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 paket labne peyniri
- 2 paket kedidili bisküvi
- 2 yemek kaşığı granül kahve
- 25 gr margarin
- 3 yemek kaşığı toz şeker
- 2 su bardağı sıcak su

Tencereye sütü alın. Üzerine toz şeker, un, nişasta margarin ve yumurta sarısını alıp çırparak pişirin. Krema pişip ilk sıcaklığı çıkınca üzerine labne peynirini de ekleyerek iyice çırpın. Kedidili bisküvilerin yarısını fırın kabına dizin. Üzerine dökmek için kahveli sosu hazırlayın. Bunun için bir kaba sıcak suyu alın. Üzerine granül kahve ve toz şekeri alarak eritin. Hazırladığınız sosu bisküvilerin üzerine kaşık ile yarısını her tarafına dökün. Daha sonra kremanın yarısını da üzerine yayın. Kalan kedidili bisküvileri de kahveli sosa batırarak üzerine dizin. Kalan kremayı da döküp soğumaya bırakın. Soğuyan tiramisuyu dolaba kaldırarak iyice soğutun. Servis ederken üzerine dondurma topları koyun.

