



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEKLİ KOLAY TİRAMİSU

2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
1 çay bardağı şeker
1 paket vanilya
1 paket labne peyniri
1 yumurta sarısı
2 çorba kaşığı kakao
10 dilim bayat ekmek
1 su bardağı şekerli süt

Öncelikle kreması için tencerede yumurta sarısı, süt, un, şeker ve vanilya iyice çırpın. Ocak üzerine alıp karıştırarak koyulaşıncaya kadar pişmeye bırakın. Ocaktan alıp içine labne ve vanilyayı ekleyin. Ara sıra karıştırarak soğumaya bırakın. Bayat ekmeklerin kabuklarını çıkartıp şekerli sütle ıslatıp tabağın altına yan yana dizip üzerine kremayı döküp tekrar ekmek tekrar krema şeklinde normal tiramisu hazırlar gibi kat kat yapın kakao serpin. Daha sonra dilimleyip servis tabağında aktarıp ikram edebilirsiniz. Soğuk servis yapın.