



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETİ BURÇAK'LI BALKABAKLI TİRAMİSU

- 1 paket Eti Burçak Klasik Bisküvi
- 3 su bardağı süt
- 2 adet yumurta sarısı
- 5 yemek kaşığı şeker
- 3 yemek kaşığı un
- 1 paket labne peyniri (200 g)
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 fincan sade kahve (bisküvileri ıslatmak için)
- Kavrulmuş ceviz veya fındık içi (isteğe bağlı)
- 500 g balkabağı
- 1 çay bardağı toz şeker

Balkabağı püresi için küp doğranmış balkabağının üzerine şeker serpin. 200 dereceye ayarlı fırında, iyice yumuşayana kadar pişirin. Ardından blenderde veya çatalla iyice ezip püre haline getirin.

Muhallebisi için sütü, yumurta sarısını, şekerini, unu tencereye alıp iyice karıştırın.

Kısık ateşte, kıvam alana kadar karıştırarak pişirin.

Kıvam aldıktan sonra ocaktan alın. Labne peyniri ve tereyağını ekleyerek homojen bir kıvam alana dek karıştırın.

Bisküvileri ılık kahveyle ıslatıp servis kabına iki kat olacak şekilde dizin.

Üzerine önce balkabağı püresini sonra da muhallebiyi yayın.

Bu işlemi birer kat daha olacak şekilde tekrarlayın.

Son olarak muhallebinin üzerine kakao serpin. Dilerseniz kavrulmuş fındık veya ceviz içi de serpebilirsiniz.

Buzdolabında birkaç saat beklettikten sonra servis edin.

