



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NARLI TİRAMİSU

Elif Korkmazel

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
1 paket kakaolu pasta keki
300 gram taze nar taneleri

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. Daha sonra içine nar tanelerini içine ekleyin. Pasta kekini sütle ya da şekerli kahve ile ıslatıp arasına ve üzerine kremadan sürün. Krema soğuyunca üzerine bolca kakao serpin. Daha sonra dilimleyip hepsini ayrı bir servis tabağında aktarıp ikram edebilirsiniz. Soğuk servis yapın.