



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAVUNLU TİRAMİSU KUP

<https://www.droetker.com.tr>

- 1 poşet Dr. Oetker Tiramisu Yap
- 2,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
- 4 - 5 dilim kavun
- 1 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı çözünebilir kahve
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 9 adet kedidili bisküvi
- 1 tatlı kaşığı Türk kahvesi

Soğuk sütü çırpma kabına alın. Tiramisu Yap'ı ekleyip mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Kavunu küçük küpler şeklinde doğrayın. Süt, kahve ve toz şekeri bir kaseye alın ve çözülmeye kadar kaşık ile karıştırın. 1-2 adet kedidili bisküviyi üst süsleme için ayırıp kalanları bıçak ile küçük parçalara kesin. Yarısını kuplara paylaşın, üzerlerine hazırladığınız kahveli sütün yarısını azar azar dökün. Üzerlerine tiramisu kremasının yarısını doldurun ve kavun koyun. Aynı sıra ile tekrarlayarak kalan malzemeleri koyun. Buzdolabına alın ve en az 2 saat bekletin. Kalan kedidili bisküvileri uygun boyutlarda kesin, sütlü karışımda ıslatın ve üzerlerine batırın. Türk kahvesi serpin ve servis yapın.

