



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEDİDİLLİ TİRAMİSU

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 paket kedi dili bisküvi  
Yarım su bardağı sıcak su  
1 çorba kaşığı süt  
1 çorba kaşığı granül kahve ya da Türk Kahvesi  
1 çorba kaşığı toz şeker  
Krema için:  
2 çorba kaşığı un  
500 mililitre süt  
2 adet yumurta sarısı  
1,5 çay bardağı toz şeker  
3-4 çorba kaşığı labne peynir  
1 paket vanilya  
Üzeri için:  
1 çorba kaşığı kakao

Kedi dilini ıslatmak için su, süt, kahve ve toz şekeri bir kaptaki karıştırın ve bekletin.

Krema için gerekli malzemeleri (labne ve vanilya hariç) çırpma teli ile karıştırın, pişirmeye bırakın. Orta ateşte koyu kıvam alana kadar karıştırarak pişirin. İlk sıcaklığı geçtiğinde labne ve vanilyayı ilave ederek mikserle çırpın.

Kedi dillerini kahveli ve sütlü karışıma batırıp çıkarın. Servis tabağına çok az kremadan dökerek kedi dillerini bir sıra dizin. Üzerine soğuyan kremadan dökün. Tekrar kedi dillerini ıslatarak üzerine dizin. Yine krema dökün ve son sırayı da oluşturun. Kalan kremayı da döküp yayın.

Buzdolabında 1-2 saat bekletin. Tiramisuyu servise almadan önce üzerine kakao eleyin. Dilimleyerek servis edin.

