



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEDİDİLLİ TİRAMİSU

28 adet kedidili bisküvi

Kedidillerini ıslatmak için:

2 bardak süt

2 paket 3'ü birada hazır kahve

Kreması için:

1 litre süt

1 su bardağı şeker

4 tepeleme yemek kaşığı un

2 yumurtanın sarısı

200 gram labne peyniri

Üzeri için:

Kakao

Bir tencereye süt alınır, üzerine şeker, yumurta sarısı ve un eklenir, ateşe oturtulur.

Sürekli karıştırılarak göz göz olana kadar muhallebi kıvamında pişirilir.

Ateşten alınıp soğumaya bırakılır, soğurken de ara ara karıştırılır.

Muhallebinin üzerine labne peyniri eklenir, blandırla pürüz kalmayana kadar çırpılır.

Bir kaba 2 bardak süt ve 2 paket 3'ü birarada hazır kahve konarak eritilir

Kedilleri önce sütlü kahve karışımına batırılıp sonra büyük kare borcama dizilir.

Yanyana 14 kedidilini dizdikten sonra üzerine hazırlanan muhallebinin yarısı serilir.

Muhallebinin de üzerine tekrar ıslatılarak bir sıra halinde 14 adet kedidili bisküvieri dizilir.

Onun da üzerine kalan krema serilir ve üzeri düzleştirilir.

Buzdolabına kaldırarak bir süre dinlendirilir.

Üzerine kakao elenerek, servise sunulur.

