



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEDİ DİLİ TİRAMİSU

1 paket kedidili bisküvi
Islatmak için:
1 çorba kaşığı süt
1 çorba kaşığı granül kahve
1 çorba kaşığı şeker
Yarım su bardağı ılık su
Kreması için:
2 çorba kaşığı un
2 yumurta sarısı
2,5 su bardağı süt
1,5 çay bardağı şeker
1 paket vanilya
1 paket labne peyniri
Üzeri için:
Kakao

Öncelikle yumurta ve şekerini çırpıp erimesini sağlayın.
Sonra diğer vanilya ve peynir dışında olan malzemeleri ekleyip, pişireceğiniz tencereye alın ve koyulaşana kadar pişirin.
Kremamız piştikten sonra ayrı bir kaba boşaltıp, 5-6 dakika sonra peynir ve vanilyayı ekleyip, mikserle 5-6 dakika çırpıyoruz.
Bir kap içinde su, süt, şeker ve kahveyi karıştırıyoruz.
Kedidillerini bu karışımda ıslatıp, borcama yan yana gelecek şekilde diziyoruz.
Hazırladığımız kremanın yarısını ilk katın üzerine döküp, eşit şekilde yayıyoruz.
Üzerine tekrar kedidillerini ıslatıp, düzenli bir şekilde diziyoruz.
Kalan kremanın hepsini kedidillerin üzerine tekrar eşit bir şekilde yayıyoruz.
Bu tatlının bir gece buzdolabında dinlenmesi gerekir.
Dinlenen tatlımızın üstüne kakao serpip, servise hazır hale getiriyoruz.

