



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEDİ DİLLİ TİRAMİSU

- 1 paket kedi dili
- 1 paket nescafe
- Kreması için:
 - 5 çay bardağı şeker
 - 2,5 su bardağı süt
 - 4 yemek kaşığı un
 - 1 kaşık nişasta
 - 1 yumurta sarısı
 - 50 gram margarin
 - 1 paket labne
 - 1 paket vanilya

Şekeri, süt, un, nişasta, yumurta sarısını ateşte muhallebi haline gelinceye kadar karıştırıyorsunuz. Muhallebi olduktan sonra içine margarini katıp soğumaya bırakıyoruz. En son olarak da kremanın içine labne ve vanilya ekleyip mikser ile çırpıyoruz. Daha sonra sıcak su ile yaptığınız nescafe yapıp kedi dillerinin tek tarafını nescafe'ye bandırarak borcama diziyoruz. Her kata sıra sıra kremayı döküyoruz aralarına eğer isterseniz ceviz katabilirsiniz. En üst katta koyduğunuz kedi dilini çok yumuşamaması açısından tek tarafını nescafe 'ye batırıyoruz. Daha sonra geri kalan kremayı en üst kata döküyoruz. En sonra olarak sus olması açısından nescafe dökerek süslemesini yapıyoruz. Çok hafif ve güzel olan bir tatlı olmaktadır.

