



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEDİDİLLİ TİRAMİSU

1 paket kedi dili bisküvi
750 ml. süt
1 kahve fincanı dolusu beyaz un
1 adet yumurta sarısı
1 paket vanilya
200 gram labne peyniri
1 büyük fincan sıcak su
2 tatlı kaşığı kahve
2 tatlı kaşığı toz şeker
Yarım çay bardağından biraz fazla kakao

Tencerenin içine süt, yumurta sarısı, şeker ve unu ekleyip çırpma teliyle sürekli karıştırıyoruz Muhallebi kıvamını alana kadar pişiriyoruz. Daha sonra üzerine suyunu süzdüğümüz labne peynirini ve vanilyayı ekliyoruz. Çırpma teliyle ya da mikserle pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar çırpıyoruz. Kahve ve şekeri sıcak suyla karıştırıyoruz. Baton kek kalıbının içine bir kepçe muhallebiden alıp yayıyoruz. Kedi dili bisküvileri kahveye batırıp kalıbın içine yerleştiriyoruz. Üzerine hazırladığımız muhallebiden ekliyoruz. Bir kat daha kedi dili sonra muhallebi ilave ediyoruz. Üzerini de streçle kapatıp 1 gece dinlendiriyoruz. Eğer aceleniz varsa 3 saat buzdolabında durması yeterli. Servis etmeden önce kalıbı ters çevirip üstüne çay süzgeciyle kakao serpiyoruz.