



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEDİDİLLİ TİRAMİSU

1 paket kedicili  
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.

Kedicillerini bu karışımda ıslatıp, borcama yan yana gelecek şekilde diziyoruz.

Hazırladığımız kremanın yarısını ilk katın üzerine döküp, eşit şekilde yayıyoruz.

Üzerine tekrar kedicillerini ıslatıp, düzenli bir şekilde diziyoruz.

Kalan kremanın hepsini kedicillerin üzerine tekrar eşit bir şekilde yayıyoruz.

Bu tatlının bir gece buzdolabında dinlenmesi gerekir.

Dinlenen tatlınızın üstüne kakao serpip, servise hazır hale getiriyoruz.