



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEDİDİLİ BİSKÜVİLİ TİRAMİSU

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 paket kedidili bisküvi
1 bardak su
1,5 yemek kaşığı granül kahve
1,5 yemek kaşığı toz şeker
Kreması için:
2 adet yumurta sarısı
3 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı buğday nişastası
1 kutu labne peynir
4 çorba kaşığı toz şeker
Üzeri için:
Kakao

Öncelikle krema için, sütü tencereye boşaltın, yumurtaları ayrı bir yerde çırpın, karışıma ekleyin. Un, nişasta ve şekeri de ekleyin. Sürekli karıştırarak pişirin. Göz göz olunca altını kapatın. Kremayı başka bir kaba alın, karıştırarak soğutun. Daha sonra labneyi ekleyin ve krema kıvamına gelinceye kadar mikserle çırpın. Geniş bir kasenin içine ılık su, kahve ve şekeri ekleyin. Bu sosa kedidili bisküvilerini tek tek batırarak borcama dizin. Borcama dizdiğiniz kedidili bisküvilerin arasına hazırladığınız kremayı sürün. Bisküviler bitene kadar bu işlemi uygulayın. Zaten kullandığınızı borcama göre iki ya da üç kat olacaktır. En az 4 saat, buzdolabında bekletin. Ama bir gece buzdolabında bekletirseniz kıvamı ve lezzeti daha iyi olacaktır. En son üzerini kakao ile süsleyip, soğuk olacak servis edin.

