



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## KESTANELİ TİRAMİSU

1 adet kakaolu hazır pastaban  
1,5 su bardağı süt  
1 çorba kaşığı nişasta  
1 çorba kaşığı pirinç unu  
6 adet kestane şekerlemesi  
1 paket labne peyniri  
Islatmak için:  
1 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı garanül kahve  
1 tatlı kaşığı şeker  
Üzeri için:  
1 çorba kaşığı kakao

Süt, şeker, nişasta, pirinç unu orta ateşte bişirilir. Ateşten almadan önce ufalanmış kestane şekeri eklenir. Mikserle şekerler dağılına kadar çırpılır. Sonra labne eklenir ve birkaç dakika daha çırpılır. Islatma malzemesi karıştırılır. İlk kat pandispanyanın üzerine gezdirilir. Sonra kremanın yarısı sürülür. Üzerine kahveli karışımla ıslatılmış ikinci kat pandispanya konur ve kalan krema üzerine ve kenarlarına sıvanır. En son kakao üzerine elenir. Buzdolabında 2 saat kadar dinlendirildikten sonra servise sunulabilir.