



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİŞİYE ÖZEL TİRAMİSU

Meryem Yılmaz

5 yumurta
12 çorba kaşığı şeker
12 çorba kaşığı un
250 gr ıspanak
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3 fincan süt
KREMASI İÇİN
500 gr süt
2 yumurta
2 kahve fincanı şeker
2 çorba kaşığı un
1 paket vanilya
1 paket Pınar Labne Peynir

ıspanaklar tencerede haşlanır. soğumaya bırakılır. soğuduktan sonra rondodan geçirilir. başka bir kaptaki beş yumurta ve oniki çorba kaşığı şeker mikserle yüksek devirde çırpılır. un, vanilya, kabartma tozu elenerek karışıma ilave edilir. daha sonrada ıspanaklar ve süt ilave edilir. yağlanmış tepsiye dökülür. önceden ısıtılmış fırında 180 derece de 35-40 dakika pişirilir. pastanın kreması için: bir tencereye süt, yumurta şeker, un koyulur. kısık ateşte yavaş yavaş karıştırarak pişirilir. krema piştikten sonra vanilya ve labne peynir karışıma eklenir. fırından çıkan kek ikiye bölünür. sütle ıslatılır. iki katın arasına krema sürülür. kekin ikinci katıda sütle ıslatılır. kreması sürülür. süsleme için şanfıstığı kullanılır.