



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY BİSKÜVİLİ TİRAMİSU

Malzemeler

Kreması için;

1 litre süt

2 tepeleme yemek kaşığı un

2 tepeleme yemek kaşığı pirinç unu

1 su bardağı tozşeker

1 paket vanilya

varsa 2 adet nohut kadar damla sakızı

3 adet yumurtanın sarısı

İsteğe bağlı olarak;

25 gr tereyağı ya da bitkisel margarin

Ayrıca 1 paket pötibör bisküvi (kakaolu olandan kullanmanızı öneririm)

Varsa 1-2 adet kare bitter çikolata

Yapılışı

Ortaboy bir çelik tencereye un, pirinç unu, yumurta sarıları, süt ve toz şekeri koyun. Bir taraftan tel bir çırpıcıyla çırpmaya devam ederken vanilya ve varsa dövülmüş damla sakızını ilave edin. Orta ısı ateşte tahta kaşıkla veya tel çırpıcıyla sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Kaynamaya başladıktan 1 dakika sonra ocaktan alın. Üzerine isterseniz yağı ekleyip mikserin yüksek devriyle 2-3 dakika çırparak hafifçe ılık hale getirin. Orta boy, kenarları yüksek bir borcamın ya da porselen kabin dibine bir kepçe krema koyup kaşıkla yayın. Bisküvileri üzerine sıra sıra dizin. Üzerine kalın bir tabaka halinde krema yayıp tekrar bisküvi dizin. Bu şekilde devam ederek pastayı yapın, (en üste mutlaka krema gelmeli) Son olarak, çikolatayı da üzerine rendeleyip buzdolabında 2-3 saat kadar bekletin. Dilimleyerek servise sunun.