



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY BÖĞÜRTLENLİ TİRAMİSU

Kedidili bisküvisi 14 adet büyük
SuperFresh Böğürtlen 3 su bardağı
Toz şeker 1 su bardağı
Portakal suyu 1 çay bardağı
Labne peyniri 1 paket
Süt kreması 1/2 paket
Şeker 2 yemek kaşığı

2 bardak SuperFresh Böğürtlen ile toz şekerini bir tencerede kaynatın, kaynadıktan sonra 2-3 dakika daha kısık ateşte pişirin ve soğumaya bırakın.

Krema ve şekerini mikser yardımı ile çırpın, bir spatula yardımı ile labne peynirini hazırladığınız kremaya yedirin. Kedidili bisküvilerini portakal suyuna batırıp biraz ıslatın ve cam bardakların altına yerleştirin. Üzerine hazırladığınız böğürtlen sosunun bir kısmını yayın.

Labneli kremanın üçte birini bisküvilerin üzerine yayın. Kalan böğürtlenin üçte birini de üzerine yerleştirin. Aynı şekilde ıslattığınız kedidillerini üzerine yerleştirin ve sos, krema-peynir karışımını sürün, böğürtlenleri yerleştirin.

Tiramisuyu en az 1 saat buzdolabında bekletin.

