



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY LOR PEYNİRLİ TİRAMİSU

300 gr kahvaltılık lor peyniri
3 kaşık un
3 kaşık şeker
3 bardak süt
2 adet yumurta sarısı
1 kaşık margarin
1 paket hazır kakaolu kek
2 tatlı kaşığı granül kahve
1 bardak sıcak su
Üzeri için kakao

Sıcak suyun içinde kahveyi eritin. Yarısı ile kekin alt katını ıslatın. Un, şeker, yumurta sarısı ve sütü muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirin. Ocaktan almadan lor peynirini ekleyin. İyice karıştırın. Ocağı kapatın. Daha parlak ve güzel görünmesi için bir kaşık margarin ekleyin. Karıştırarak eritin. Muhallebinin yarısını pastanın alt katının üzerine yayın. Diğer katını kapatın. Onu da kahveli suyla ıslatın. Muhallebinin kalan kısmını da kekin üstüne yayın. Üzerine kakao eleyerek süsleyin.