



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY TİRAMİSU

1 pasta tabanı
Kreması için;
400 ml (2 su bardağı) süt
1 adet yumurta sarısı
4 yemek kaşığı şeker
2 yemek kaşığı un
1 paket vanilin
1 kutu labne peyniri
Islatmak için;
1 yemek kaşığı hazır kahve
1 su bardağı sıcak su
1 yemek kaşığı şeker

Süt, yumurta, un ve şekeri karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca altını kapatın ve biraz ılınmasını bekleyin. Vanilin ve labne peynirini tahta kaşıkla karıştırarak yedirin. Mikser ile iyice pürüzsüz kıvama gelene kadar çırpın. Su, şeker ve hazır kahve ile birlikte eritin. Pasta taban'ın alt bölümünü servis tabağına yerleştirin ve üzerini hazır kahve ile ıslatın. Kremanın yarısını döküp üst bölümü üzerine yerleştirin. Onu da hazır kahve ile ıslatın ve geri kalan kremayı düzgün bir şekilde üzerine sürün. Bu işlemi hızlı bir şekilde yapmanız gerekir çünkü krema çabuk katılaşır. Bir gece buzdolabında bekletin ve üzerine kakao serperek servis edin.

