



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY TİRAMİSU

- 1 paket kakao
- 1 ay fincanı ılık su
- 2-3 tatlı kaşığı çözünebilir kahve
- Yarım paket labne peynir
- 2 su bardaęı süt
- 1 adet yumurta
- 3 yemek kaşığı un
- 1 paket kedi dili bisküvi veya hazır pasta keki

Yumurta, un ve şekerini bir tencerede çırpın. Üzerine sütü de ilave edip muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Ocağı kapatıp labne peyniri ilave edin ve iyice karıştırın. Kahveyi ılık suda eritin. Bisküvileri tepsiye bir sıra şeklinde dizin. Dizmiş olduğunuz bisküvileri kahvenin yarısı ile ıslatın. Muhallebinin yarısını bisküvilerin üzerine dökün. Daha sonra bir sıra daha bisküvi dizin ve kahve ile ısların. Geriye kalan muhallebinizi de üstüne boşaltın ve üzerini düzleyin. En üste de çay süzgeci ile kakao eleyin. Soğuduktan sonra servis edin.

[ML® abuk Tiramisu için tıklayın](#)



Fotoęraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 22.06.2023