



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY TİRAMİSU

- 1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 150 gr labne peyniri
- 1 Adet yumurta sarısı
- 1 Bardak şeker
- 1 Adet hazır kakaolu pasta altı
- 1 Çorba Kaşığı Pasta altını ıslatmak için neskafe
- 1 Adet vanilya
- 1 Bardak Pasta altını ıslatmak için ılık su veya süt
- 1 Çorba Kaşığı Pasta altını ıslatmak için toz şeker
- 3,5 Bardak süt
- 1 Bardak un

Süt, un, yumurta sarısı ve şekeri karıştırıp ocakta pişirin. Biraz soğuyunca içine labne peyniri ve margarini ekleyip çırpın. Diğer yanda neskafe, şeker ve sütü karıştırın ve pasta tabanını ıslatın. Kremanın birazını kekin üzerine döküp diğer keki kapatın. Tüm kremayı üzerine döküp kakao ile süsleyin. 1 saat dolapta bekletip servis edin.