



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUPTA TIRAMISU

8 adet Ülker Pötibör Çoko Bisküvi
16 adet Sade Ülker Pötibör Bisküvi
3 su bardağı süt
2 çorba kaşığı dolusu un
1.5 kahve fincanı toz şeker
1 yumurta sarısı
Yarım paket labne peyniri
Üzeri için 2-3 çorba kaşığı kakao
Bisküvileri ıslatmak için 1 fincan soğuk kahve

- Kremayı hazırlamak için sütü küçük bir tencereye koyup içine toz şeker, yumurta sarısı ve un ilave edip çırpın. Orta ateşte devamlı karıştırmak suretiyle koyulaşana kadar pişirin. Muhallebi kıvamını aldığında ocağın altını kapatıp soğumaya bırakın. Ilınınca içine labne peynirini ekleyip karıştırın.
- 4 tane ayaklı servis kâsesi hazırlayın. 2 şer adet sade pötibör bisküviyi kahveye batırıp kâselere yerleştirin. Kremanın yarısını kâselere paylaşırıp tekrar 2 şer adet sade pötibör bisküviyi kahveye batırıp kâselere koyun. Üzerine kalan kremayı döküp Ülker Pötibör Çoko bisküvileri ikiye kırıp servis kuplarına batırın.
- Soğuyunca üzerlerini çay süzgeci kullanarak kakao ile kaplayıp servis yapın.