



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ TİRAMİSU

1 su bardağı ılık su
1 paket neskafe
1 paket pastaban
Kakao ve çilek (Süs)
Kreması İçin:
4 bardak İçim Sütü
1 yumurta
3 fincan şeker
3 fincan un
200 gr İçim Labne

Öncelikle derin bir kabın içerisine ılık suyu ekleyin. Ilık suyun içine neskafeyi ekleyip neskafe'nin erimesini sağlayın. Daha sonra bu karışımla pastabanınızı ıslatın.

Sonra tiramisunun kremasını hazırlamaya başlayın. Tiramisu kreması için; İçim Sütü, yumurtayı, şekerini ve unu güzelce çirpin.

Sonra ocağa alıp güzelce krema haline kadar hızlı hızlı karıştırın. Piştikten sonra içine İçim Labne'yi ekleyin.

Kremayı iyice karıştırdıktan sonra pastabanın al tarafına kremanın yarısını paylaşın.

Pastabanın üstünü kapatıp üst tabanına kremayı yayın.

Sonra üstüne kakaoyu dökün ve çileklerinizi koyarak servis edin. Afiyet olsun.

Not: Labneyi krema piştikten sonra kremanın içine eklemelisiniz. Önce eklerseniz labne kremanın içinde pişecektir.

