



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİNİ TİRAMİSU

16 Adet Kedi Dili Bisküvisi
3,5 Su Bardağı (700 ml) Süt
2 Çay Bardağı Şeker
1 Tatlı Kaşığı Eritilmiş Margarin
1 Çay Bardağı Un
2 Adet Yumurta Sarısı
2 Tatlı Kaşığı Mısır Nişastası
1 Paket Vanilya
1 Paket Labne Peyniri
1 Su Bardağı (sıcak) Su
1 Yemek Kaşığı tepeleme Granül Kahve
1 Tatlı Kaşığı Şeker

Süt, margarin, un, şeker, nişasta ve yumurta sarılarını, orta ısıdaki ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Karışım kaynamaya başlayınca (göz göz olunca) 1 dk kadar pişirip, ocağı kapatın.

Muhallebi sıcakken, vanilya ve labne peynirini ekleyip, biraz karıştırın. Karışımı ılınmaya bırakın.

1 Yemek kaşığı kahve ve 1 tatlı kaşığı şeker ile hazırladığınız kahveyi de ılınmaya bırakın.

Kedi dili bisküvisini ikiye bölün, bisküviyi hazırladığınız kahveye batırıp çıkarın ve kaseye koyun. (batırıp çıkarma işlemini çok hızlı yapın yoksa bisküvi hemen eriyecektir)

Bisküvinin üzerine, 2 yemek kaşığı kadar krema koyun.

Kremanın üzerine yine ikiye bölüp, kahveye batırdığınız bisküvileri dizin.

Tekrar krema ekleyin.

Kapların üzerini örterek, en az bir gece buzdolabında dinlendirin.

Servis edeceğiniz zaman, çay süzgeci ile üzerlerine kakao eleyin.