



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ORJİNAL KREMALİ TİRAMİSU

- 1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Paket vanilya
- 1 Çay Bardağı KREMA VEYA SÜT KAYMAĞI
- 1 Paket SADE TOZ KREM ŞANTİ
- 1 Paket KAKAOLU PASTA KEKİ
- 1 Yemek Kaşığı margarin
- 3 Su Bardağı süt
- 1 Su Bardağı toz şeker
- 1 Yemek Kaşığı YUMUŞAK BEYAZ ÇİKOLATA
- 2 Yemek Kaşığı un

DERİN BİR TENCEREYE UN,SÜT VE ŞEKER ALIP PİŞİRİYORUZ,BİRAZ ILIDIKDAN SONRA YUMUŞAMIŞ MARGARİNİ,1 BARDAK KREMA VEYA KAYMAĞI, 1 PAKET TOZ ŞANTİYİ VE VANİLYA EKLEYİP MİKSERLE EN 10 DK. ÇIRPIYORUZ, ILIK NESCAFE İLE ISLATILMIŞ KEKİ ORTA VE ÜST KISMINA SOĞUK KREMAYI SÜRÜP DOLAPTA 3-4 SAAT DİNLENDİRDİKDEN SONRA SERVİSE YAKIN ZAMANDA KAKOSUNU ELEYİP DİLİMLİYORUZ.