



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PINAR LABNELİ TİRAMİSU

1 adet kakaolu pandispanya keki (2 dilimli)

Kreması için:

200 g Pınar Labne

Yarım litre Pınar Süt

2 adet yumurta sarısı

3 yemek kaşığı toz şeker

3 yemek kaşığı (tepeleme) un

1 paket vanilya

Kahveli karışım için:

1 su bardağı sıcak su

1 yemek kaşığı toz şeker

2 yemek kaşığı hazır granül kahve

Üzeri için:

2-3 yemek kaşığı kakao

Sütü bir tencereye koyun, Pınar Labne hariç tüm krema malzemelerini süte ekleyin ve homojen hale gelene kadar iyice karıştırın. Daha sonra tencerenin altını açın ve karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Tencereyi ateşten alın, karıştırarak biraz ılıtın, içine Pınar Labne'i ekleyin ve iyice karıştırın. Hazırladığınız kahveli karışımı pandispanyanın birinci dilimine kaşık ile gezdirin. Kremanın yarısını üzerine yayın. Diğer kek dilimini üzerine koyun ve kalan kahveli karışımı gezdirin ve üzerini krema ile sıvayın. Dolapta 2 saat bekletin ve üzerine kakao ekleyerek servis edin. Öneri: Kakao ile birlikte üzerine Türk kahvesi serpebilirsiniz.

