



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRATİK YALANCI TİRAMİSU

<http://www.hurriyet.com.tr>

- 1 litre tam yağlı süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 adet yumurta sarısı
- 3 yemek kaşığı buğday nişastası (tepeleme)
- 3 yemek kaşığı un (silme)
- 250 gram labne peyniri
- 2 paket vanilin
- Arası için:
- Kedi dili bisküvi
- 1 çay bardağı suda eritilmiş 3'ü bir arada hazır kahve
- Üzeri için:
- 2 tatlı kaşığı toz kakao

Öncelikle süt, yumurta sarısı, şeker, nişasta ve unu bir tencereye alın ve iyice karıştırın. Ardından bu karışımı ateşe koyun ve karıştırarak muhallebi kıvamı alana kadar pişirin. Kıvam alan karışıma 250 gram labne peyniri ve 2 paket şekerli vanilin ilave edip mikser ile 5 dakika kadar orta ayarda çırpın.

Pişen muhallebiyi kaselere ya da kaplara azar azar ilave edin ve üzerine hazır kahve ile ıslatılmış ve kedi dili bisküviyi ilave edin. (Bisküviler büyük gelirse kırabilirsiniz.) Üzerine tekrar kalan muhallebiyi paylaşırıp son olarak üzerine kakao eleyin ve dolapta en az 2 saat dinlendirip servis edin.

