



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞENAY'IN TİRAMİSUSU

Şenay Sar

Pirinç unu

1 lt süt

5 yemek kaşığı toz şeker (arzuya göre 1 kaşık daha ilave edilebilir)

1 paket Pınar Labne peynir

1 paket Krema

1 paket Vanilin

1 paket nescafe 3 ü 1 arada

1 paket hazır kek tabanı

Kakao

ilk önce sütü tencereye koyun, pirinç ununu,şekeri ve vanilyayı ekleyip kaynayınca kadar karıştırın. Karışım kaynadıktan sonra Pınar Labne'yi katıp karıştırmaya devam edin. En son kremayı karışıma ilave edip karıştırmaya devam edin. Karışım kıvamına ulaştıktan sonra ocağı kapatınız. nescafe 3ü 1 aradayı hazırlayınız. Hazır kek tabanının altını servis tabağına koyup, hazırladığımız nescafe ile ıslatınız. Islattığımız kek tabanının üstüne hazırlamış olduğumuz karışımın yeteri kadarını koyun. Daha sonra diğer kuru kek tabanını alıp üstüne koyalım ve tekrar nescafe ile ıslatalım,tekrar üstüne hazırladığımız karışımı koyup çevresini kaplayalım karışımla. En son olarakta bir elek ile kakao ile üstünü kaplayalım.