



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRAMİSU

www.annemutfagi.com

- 1 paket kedi dili
- 1 kilo süt
- 4 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı şeker
- 1 yemek kaşığı sade krem-şanti
- 3 yemek kaşığı labne peyniri

Bir tencerede sütü, unu ve şekerini iyice karıştırın. Ocağa koyup karıştırarak kaynamasını bekleyin. Kaynadıktan sonra hafif koyulaşmasını bekleyin. Koyulaştıktan sonra blendırdan iyice geçirin. Bir iki dakika daha kaynadıktan sonra altını kapatıp labne peynirini ve krem-şantiyi ilave edelim. Kaşıkla iyice karıştıralım. Daha sonra hazırlamış olduğum karışımdan borcama bir parmak kalınlığında yüzeyini kaplayacak şekilde dökün. Üzerine ılık suya sokup çıkardığımız kedi dillerinin yansını dizelim. Üzerine hazırlamış olduğumuz karışımın yansını dökün. Geri kalan kedi dillerini aynı şekilde ılık suyla ıslatarak dizin ve üzere kalan karışımı dökün. İsteğe göre bol hindistan cevizi ya da kakao ile süsleyebilirsiniz.

