



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TİRAMİSU

1 adet UNO 2 Katlı kakoulu pastaban.  
1 adet yumurta  
3 çorba kaşığı un  
3 çorba kaşığı toz şeker  
2.5 su bardağı süt  
1 kutu labne peyniri (200 gr.)  
2 çorba kaşığı kakao  
pastabanımızı ıslatmak için 1 bardak şekerli nescafe

Yumurta, un ve şekerini karıştırın. Sütü azar azar bu karışıma ilave edin. Mikserle çırpılarak pürüzsüz hale getirin. Ağız ateşte muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Muhallebi soğuduktan sonra labne peynirini ilave edip mikserle 10 dakika çırpın. Bir bardak sıcak su ile şekerli bir nescafe hazırlayın. Nescafeniz biraz ılındıktan sonra pastabanınızın alt katını nescafenin yarısı ile ıslatın. Üzerine hazırladığınız kremanın yarısını sürün. Üzerine pastabanının üst katını kapatıp nescafe ile ıslatın. Kalan kremayı kekin üzerine sürdükten sonra kakaoyu pastanın tamamını kaplayacak şekilde eleyerek serpin. Tiramisunuzu buzdolabında 4-5 saat belettikten sonra servis yapmanız önerilir.