



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TİRAMİSU

- 1 adet kakaolu pandispanya
- 1 su bardağı sıcak su
- 2 çorba kaşığı neskafe
- 3 çorba kaşığı şeker
- Kreması için:
- 2 su bardağı süt
- 3 çorba kaşığı şeker
- 3 çorba kaşığı un
- 1 paket labne peynir
- 1 yumurta sarısı
- 1 çorba kaşığı kakao

Kreması için tencereye sütü koyup, yumurta sarısını, unu ve şekerini çırpın. Ocak üzerine koyup koyulaşmaya kadar pişirin. Koyulaşınca ocaktan alın biraz soğuyunca içine labne peyniri koyup karıştırın. Hazır pasta kekinin iki katını da sıcak ve şekerli neskafe ile ıslatın. Bir tanesini servis tabağına alın ve üzerine kremanın yarısını koyup yayın. Diğer kakaolu pandispanyayı da kremanın üzerine ekleyip kalan kremanın hepsini üzerine gezdirin. Kakaoyu üzerine serpin ve soğuyunca dilimleyerek servis yapın.