



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TİRAMİSU PASTA

- 2 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 2 Yemek Kaşığı nescafe
- 2 Yemek Kaşığı kakao
- 4 Yemek Kaşığı şeker
- 3 Su Bardağı süt
- 4 Yemek Kaşığı un
- 250 gr labne peyniri
- 1 Adet kakaolu Pasta tabanı
- 1 Adet yumurta

Bir tencerede orta ateşte 500 ml süte un,şeker ve yumurtayı ekleyip sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin.Ocaktan alıp labne peyniri ekledikten sonra çırpın. Kalan bir su bardağı sütü ılıtın.Neskafeyi süte ekleyip eritin.Birinci kat pasta tabanını servis tabağına yerleştirin.Kahvenin üçte birini kaşıkla gezdirip ıslatın.Kremanın üçte birini kekin üzerine yayın.Aynı işlemleri tekrarlayarak 3 katman hazırlayın.Üzerine kakaoyu ince bir kat olarak serpin.