



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRAMİSU

- 1 adet sade pasta keki
- 1 çay bardağı süt
- 1 su bardağı şekerli kahve
- Kreması için:
 - 2 su bardağı süt
 - 3 çorba kaşığı un
 - 4 çorba kaşığı şeker
 - 1 adet yumurta sarısı
 - 1 paket vanilya
 - 1 paket labne peyniri

Öncelikle kremasını yapmak için tencereye yumurta sarısı, un, şeker ve sütü koyup karıştırın. Ocak üzerinde koyulaşınca kadar karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp içine labne peyniri koyup karışıma yedirin ve soğumaya bırakın. Bu arada süt ve çilek reçelini bir kâsede karıştırın ve kekin iki katını da bu sütle ıslatın. Kremadan bir kat kekin üzerine 5-6 kaşık dökün. İkinci katı da üzerine kapatıp kalan kremanın tamamını üzerine boşaltın ve soğuk olarak servis yapın.

