



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRAMİSU

<https://www.elele.com.tr>

Pandispanya hamuru (1 kaşık un eksiltip yerine aynı ölçüde kakao ekleyerek hazırlayın)
2 su bardağı süt
3 yemek kaşığı un
1 çay bardağı tozşeker
1 paket vanilya
1 çay kaşığı granül kahve
1 yumurta sarısı
200 gr labne peyniri
1 su bardağı sıcak su
1 yemek kaşığı granül kahve
2 yemek kaşığı kakao

Pandispanya hamurunu hazırlayın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine hamuru aktarıp 180 dereceye ayarlı fırında pişirin. Soğuyunca enine 3 eşit parçaya kesin. Süt, un, şeker, vanilya, kahve ve yumurta sarısını karıştırıp orta ateşte muhallebi kıvamında pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. İçine labne peynirini ekleyip mikserle karıştırın. Pandispanyanın ilk katını tabağa yerleştirin. 1 yemek kaşığı granül kahveyi sıcak suyun içinde eritip keki ıslatın. Hazırladığınız kremanın 1/3'ünü kekin üzerine yayın. Diğer katı üzerine yerleştirip aynı işlemi tekrarlayın. Buzdolabında 1 gece bekletin. Üzerine kakao serpiştirin ve dilimlere ayırarak servis yapın.

