



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRAMİSU

2 yumurta
1 ay bardađı toz Őeker
1 ay bardađı süt
1 ay bardağı sıvı yağ
1 kabartma tozu
1 vanilin
2 yemek kaŐıđı kakao
2 ay bardađı un
Keki ıslatmak için:
Yarım su bardağı ılık su
1 tatlı kaŐıđı granül kahve
Muhallebisi için:
1 yumurta sarısı
1 ay bardađı toz Őeker
2 kaŐık tepeleme un
2 buçuk su bardađı süt
2 yemek kaŐıđı labne (100 gr)
zeri için:
Kakao

Yumurta ve Őeker 5 dakika çırpılır. Diđer malzemeler eklenir ve yağlanmış unlanmış turta kalıbına dökülür. 180 derecede 15-20 dakika kadar piŐirilir. Muhallebi için labne hariç bütün malzemeler karıŐtırılır ve kaynayınca altı kapatılır ve labne peyniri eklenip çırpılır. Kek fırından çıkınca ılık suyla eritilmiŐ kahveli suyla ıslatılır. zerine muhallebi dökülür ve kakao elenerek süslenir.

