



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TİRAMUSU

1 paket kedi dili bisküvi  
2 su bardağı süt  
1 çay bardağı sıcak su  
6 yemek kaşığı şeker  
1 yemek kaşığı granül kahve  
Kreması için:  
200 gram labne peynir  
1 adet yumurta sarısı  
2 su bardağı süt  
5 yemek kaşığı şeker  
3 yemek kaşığı un  
Üzeri için:  
2 yemek kaşığı kakao

İlk olarak tatlınızın kremasını hazırlayın. Bunun için yumurta, şeker, un ve sütü bir tencereye alın ve karıştırın. Kremanızı kıvamına gelene kadar pişirin ve ocaktan alıp soğumaya bırakın. Krema soğuyunca labne peynirini ilave edip mikser ile çırpın. Sıcak su ve kahveyi karıştırın. Kedi dili bisküvileri servis tabağın yerleştirin ve üzerini kahve ile ıslatın. Kremanın yarısını döküp bir kat daha bisküvi dizin. Tatlınızın diğer katını da kahve ile ıslatın ve geri kalan kremayı düzgün bir şekilde üzerine sürün. Buzdolabında dinlendirdikten sonra üzerini kakao ile kaplayıp servis edebilirsiniz.

