



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TİRAMİSU

Keki için:

4 yumurta

1 su bardağı şeker

1 su bardağı un

1 kabartma tozu

2 yemek kaşığı kakao

4 yemek kaşığı süt

Kreması için:

4 su bardağı süt

4 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı nişasta

1 yumurta

1 su bardağı şeker

200 gr labne peyniri

Keki ıslatmak için:

Nescafe

Süslemek için:

Türk kahvesi

Yumurtalar ve şeker beyaz köpük olana dek çırpılır, sonra un, kabartma tozu, kakao ve süt eklenerek çırpılır ve tepsiye dökülerek 175 derecelik fırına verilir.

Kremasını hazırlamak için tencereye süt şeker un nişasta ve yumurta koyularak iyice çırpılır ve orta ateşte ocakta pişirilir.

Pişen kek fırından alınarak bir su bardağı nescafe ile ıslatılır, üzerine hazırladığımız krema dökülür ve en üste de Türk kahvesi serpilerek soğumaya bırakılır.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 31.01.2022