



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRAMİSU

1 tane hazır pandispanya keki
2.5 su bardağı süt
3 yemek kaşığı toz şeker
3 yemek kaşığı un
1 yumurta
1 paket labne peyniri
Yarım su bardağı sıcak su
3'ü bir arada hazır kahve
Kakao

İlk olarak muhallebisini hazırlayın. Bunun için un, süt ve yumurtayı çırparak kaynayınca kadar karıştırarak pişirin. Kaynadıktan sonra ocağın altını kapatarak ılımaya bırakın. Yaklaşık 15 dakikalık bir beklemeden sonra içerisine labne peyniri atın ve mikserle güzelce çırpın. Diğer tarafta kahveyi sıcak suyun içinde çözdürün ve hafifçe soğutun.

Ardından pandispanya kekinin bir katını servis tabağına alın ve kahvenin yarısıyla ıslatın. Üstüne kremanın yarısını koyun, kalan kahve ile de üst katı ıslatın ve kapatın. Kalan kremayla pastanın üzerini ve kenarlarını iyice kapatın. En son pastanın üzerine bir süzgeçle kakao serpiştirin. Buzdolabında birkaç saat dinlendirdikten sonra yiyebilirsiniz.

