



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRAMİSU

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

Tatlınızın kreması için şeker, yumurta, un ve sütü bir tencerede karıştırın. Kremanızı orta ateşte sürekli karıştırın. Yoğun bir kıvam alınca ocaktan alıp soğumaya bırakın. Sıcak su ve kahveyi karıştırın. Kedi dilini cam tepsiye dizin ve kahve ile ıslatın. Soğuyan kremaya da labne peynirini ekleyip mikserle çırpın. Kremayı dizdiğiniz kedi dili bisküvinin üzerine yayın. Daha sonra üzerine bir kat daha kahveye batırdığınız kedi dili bisküvilerini dizin. Kalan kremayı da üzerine yayıp kapatın. Tatlınızı buzdolabında birkaç saat dinlendirdikten sonra üzerine kakao serpererek servis edebilirsiniz.

