



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRAMİSU

<https://cook.com.tr>

Un 3 Kahve Fincanı
Toz Şeker 2 Çorba Kaşığı
Yağlı İnek Sütü 2 Su Bardağı
Yumurta 2 Adet
Nescafe 2 Çorba Kaşığı
Pasta Tabanı Kakaolu 1 Adet
Labne Peynir 200 Gram

İlk başta pasta tabanına sıcak suda çözdüğümüz kahve şekerle ıslatıyoruz. Ardından kremamız için, süt, un, yumurta ve şekeri muhallebi gibi pişirip ocaktan alıyoruz ve ılınınca peynirin tamamını ekleyip iyice kremayla özdeşleşene kadar karıştırıyoruz. Pasta tabanının ilk katına yayıyoruz, ikinci katı üstte kapatıp tüm kremayı kaplıyoruz ve bol kakaoyla kaplayıp buzdolabına kaldırıyoruz en az 2 saat sonra servis yapıyoruz.

