



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## TİRAMİSU

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Kakaolu Katman:

1 su bardağı tam buğday unu

2 yemek kaşığı kakao

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

1/2 çay kaşığı tuz

2 adet yumurta

1/4 su bardağı sıvı yağ

1/4 su bardağı bal

1/2 su bardağı süzme yoğurt

Kahve Sosu:

1 su bardağı güçlü kahve (soğumuş)

2 yemek esmer şeker

Krema İçin:

1 su bardağı süzme yoğurt

200 gram labne peyniri (isteğe bağlı)

2 yemek kaşığı bal

1 çay kaşığı vanilin

Üzeri İçin:

Kakao tozu veya rendelenmiş bitter çikolata

Fırın 180 dereceye ayarlanır. Kare veya dikdörtgen bir fırın kabı yağlanır veya yağlı kağıt serilir.

Kakaolu katman için, bir kasede tam buğday unu, kakao, kabartma tozu ve tuzu karıştırılır.

Başka bir kasede yumurtalar çırpılır. Sıvı yağ, bal, süzme yoğurt eklenip karıştırılır.

Kuru karışımı yumurtalı karışıma eklenir ve karışım homojen olana kadar karıştırılır.

Hazırlanan karışım fırın kabına dökülür ve düzeltilir. Önceden ısıtılmış fırında 20-25 dakika kadar pişirilir.

Pişen kek soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra dilimleyerek servis tabağına yerleştirilir.

Kahve sosu için, soğumuş kahveye esmer şeker eklenip karıştırılır.

Hazırlanan sos kek dilimlerinin üzerine gezdirilir.

Krema için, süzme yoğurt, labne peyniri, bal ve vanilin bir kasede karıştırılır.

Kahveli kek dilimlerinin üzerine krema sürülür ve düzeltilir.

Üzerine kakao tozu veya rendelenmiş bitter çikolata serpilir.



© lezzetler.com tarif no:176684 • adı:Tiramisu • gönderen:Gül • indirme tarihi:03.04.2025 - 11:09