



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TİRAMUSU

Muhallebisi için;  
2.5 su bardağı süt  
3 yemek kaşığı toz şeker (tepeleme dolu)  
3 yemek kaşığı un (tepeleme dolu)  
1 adet yumurta  
200 gram labne peyniri (1 paket)  
Islatmak için;  
1/2 su bardağı sıcak su  
3'ü bir arada hazır kahve

Öncelikle muhallebi için şeker, un, süt ve yumurta çırpılarak ocakta kaynayınca kadar karıştırılarak pişirilir. Kaynadıktan sonra altı kapatılarak ılımaya bırakılır. 15dk kadar bekleyip ılıdıktan sonra labne peyniri ilave edilip mikser ile pürüzsüz hale gelene kadar çırpılır. Diğer taraftan sıcak su içinde hazır kahve çözdürülerek hazırlanır ve hafif soğuması beklenir. Servis tabağına pandispanya kekinin bir katı yerleştirilerek kahvenin yarısı ile ıslatılır. Üzerine kremanın yarısı ilave edilip kalan kahve ile üst kat da ıslatıldıktan sonra ikinci kat kapatılır. Kalan krema da dökülerek pastanın üzeri ve kenarları güzelce kapatılır. Son olarak pastanın üzerine süzgeç yardımı ile kakao serpilir.

