



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRAMİSU

3 adet yumurta sarısı
2 çorba kaşığı un
4 çorba kaşığı şeker
1 adet vanilin
1 adet labne peyniri
2 su bardağı süt
Sosu için:
2 su bardağı sıcak su
2 tatlı kaşığı nescafe
2 çorba kaşığı şeker
1 adet altın kek

Sos için, 2 bardak kaynatılmış suyu bir kabın içine koyunuz. İçine 2 tatlı kaşığı nescafe, 2 çorba kaşığı şeker koyup, karıştırıp soğutmaya alınız.

Krema için, bir tencerenin içerisine 3 yumurta sarısı, 2 çorba kaşığı un, 1 adet vanilin, 2 bardak süt ve 4 çorba kaşığı şekeri ekleyip, mikserde karıştırın. Kısık ateşte muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Soğuduktan sonra labne peynirini ekleyip tekrar mikserde karıştırın. Daha sonra hazırladığınız sosla kekin her iki bölümünü de iyice ıslatın. Kekin alt tarafını ıslattıktan sonra hazırlamış olduğunuz kremanın yarısını kekin üzerine dökün. ıslatmış olduğunuz kekin üst tarafını da üzerine ekleyin. Kremanın diğer yarısını da üzerine dökün. Kremayı iyice yaydıktan sonra üzerine nesquik serpiştirip soğutmaya alın.
