



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TİRAMİSU

Eymen Balcı

Kakaolu pandispanya kek

3 su bardağı süt

1 su bardağı şeker

2 yemek kaşığı un

1 adet yumurta sarısı

1 paket vanilya

1 kutu labne peyniri

Sosu İçin

1 tatlı kaşığı şeker

1 tatlı kaşığı nescafe

1 su bardağı kaynar su

Sosu için malzemelerin hepsini karıştırın ve soğumaya bırakın. Süt, un, şeker ve yumurta sarısı tencereye alıp kaynayınca kadar sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca vanilyayı ilave edin ve daha sonra ılınmaya bırakın. İliyan muhallebiye labne ekleyip mikserle çırpın. Kekin ilk katına hazırladığınız kahveli sosu eşit olarak dökün ve çekince kremanın yarısını üzerine sürün. Ardından kekin diğer yarısını kapatın ve kalan kremayı sürüp üzerini kakao ile kaplayın. Buzdolabında bir süre beklettikten sonra servis edin.

Not: Tatlımız bir gün buzdolabında kalırsa tadı dahada güzel olur.