



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## TİRAMİSU

Selda Gök

1 paket PINAR labne peyniri  
1 adet kakaolu pandispanya  
kreması için  
4 su bardağı süt  
3 kahve fincanı şeker  
1 yumurta  
3 kahve fincanı un  
keki ıslatmak için  
1 su bardağı sıcak süt  
2 çorba kaşığı nescafe  
2 çorba kaşığı toz şeker  
üstü için  
kakao

Sütü ısıtın ve içerisine 2 yemek kaşığı nescafe koyun ve karıştırın.bu karışımı kakaolu pandispanyanın her iki katınıda yedirin daha sonra ilk katı geniş bir düz tabağa yada borcama koyun. ocakda 4 subardağı süt 3 kahve fincanı şeker 3 kahve fincanı unu karıştırın ve kısık ateşde pişirin.koyulaştığında 2 dakika daha kaynatın... ocaktan alıp biraz soğutun ve pandispanyanın üzerine sürün ve diğer katıda yerleştirin ve pandispanyanın kenarlarını ve üzerini tamamen kremayla kapatın..üzerine kakao serpiştirin ve soğumasını bekleyin.. 1 gün dolapda bekletirseniz tadı daha güzel oluyor.