



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TİRAMİSU

Aysel Savaş

1,5 kg. süt  
8 Yemek kaşığı un  
9 Yemek kaşığı Toz Őeker  
3 Yumurta sarısı  
2 Paket Pınar labne peyniri  
1 Paket vanilya  
2 Paket kedi dili bisküvi  
2 Yemek kaşığı nescafe  
Sıcak su  
Őeker  
zerine elemek için kakao

Yumurta sarıları çırpılır ve içerisine süt, un, Őeker ilave edilir.  
İyice ırpılan karışım ateşe alınarak muhallebi kıvamına gelip göz göz oluncaya kadar pişirilir.  
Ateřten alınarak içerisine vanilya eklenir.  
Soğumaya başladığında labne peynirler eklenir.  
Mikser yardımı ile 10 dakika çırpılır.  
Bir kaseye sıcak su, nescafe ve Őeker konularak karıştırılır.  
Kedi dilinin Őekerli tarafı karışımına batırılıp büyük boy borcama dizilir.  
Bir paket kedi dili bu Őekilde yapılılarak bitirilir.  
zerine kremanın yarısı dökülür.  
Diėer paketteki kedi dilleri aynı Őekilde nescafeli suya batırılarak dizilir.  
Kalan krema uzerine dökülür.  
Tepsinin st streç filmle kaplanır ve buzdolabına konur.  
Servise yakın uzerine bir süzgeç yardımı ile kakao elenir ve her tarafının kaplanması sağlanır.