



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRAMİSU

Eru Akarsu

2 su bardağı süt
3 yemek kasığı kakao
2 yemek kasığı un
3 çay bardağı (muhallebi için) artı 1,5 çay bardağı (islatmak için) şeker
1 paket vanilya
1 adet yumurta sarısı
1 paket labne peyniri
2 büyük fincan su
2 yemek kasığı nescafe

Süt, un, 3 çay bardağı şeker, vanilya ve yumurta sarısını karıştırıp, bunları pisirin ve muhallebi haline getirin. Muhallebi ilikken labne peynirini içine koyup çirpin. Ardından hazır keki ikiye bölün ve su, 1,5 çay bardağı şeker, nescafeyi karıştırıp, kekin önce bir yarısını sonra diğer yarısını ıslatın. Ardından her iki tarafına da muhallebi sürüp, en üstüne kakao serpip, buzdolabında soğumaya bırakın.