



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ TİRAMİSU

Dilek Soysal Yalçın

1 paket pasta tabanı

üzerine:

1 su bardağı sıcak su

2 tatlı kaşığı nescafe

1 çay kaşığı şeker

kreması:

2.5 su bardağı süt

3 yemek kaşığı şeker

1 yemek kaşığı nişasta

1 yemek kaşığı un

1 yumurta

1/2 çay bardağı pudra şekeri

1 kutu PINAR LABNE

50 gr margarin

1 paket vanilya

Kahveyi sıcak su ve şekerle eritiyoruz. Kekimizi kahve ile ıslatıyoruz. Üzerine süt, un, nişasta, şeker, yumurta ile pişirilmiş ılıyınca pudra şekeri, margarin, vanilya ve labneyle 5 dk. çırpılmış muhallebiyi sürüyoruz. Üzerine kekin diğer katını koyuyoruz. Üstüne erimiş kahveyi sürüyoruz. En üste kalan muhallebimizi sürüp, üzerine kakao serpiyoruz.