



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRAMİSU

Pınar oşkun Atasoy

1,5 paket kedi dili bisküvi
Üzerini süslemek için göz kararı kakao
Nescafeli karışım için;
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı nescafe
1 su bardağı kaynar su
Muhallebi için;
3 su bardağı süt
2 yumurta
3 yemek kaşığı şeker
3 yemek kaşığı un
200 gr PINAR labne peyniri

Yumurta ile şeker yoğun kıvama gelene kadar mikserlenir. Karışım üzerine süt ve un eklenerek kısık ateşte kaynayınca kadar pişirilir. Kaynadıktan sonra labne peyniri eklenir. (2-3 dakika daha pişirilir)
Borcama tek sıra halinde kedi dili bisküvileri dizilir. Üzerlerine nescafeli karışım yavaşça dökülür. Karışım üzerine de muhallebinin yarısı dökülür. Ardından kedi dili bisküvilerinin kalan yarısı da muhallebinin üzerine dizilir. Ve aynı işlem tekrarlanır (Nescafeli karışım + muhallebi dökülür)
Buzdolabında soğutulduktan sonra üzerine kakao serpiştirilen tiramisü afiyetle yemek üzere hazırlanmış olur.