



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TİRAMİSU

Derya Özçelik

Bir paket kedi dili bisküvisi

Şurubu için :

½ bardak sıcak su

1 çorba kaşığı süt

1 çorba kaşığı nescafe

1 çorba kaşığı şeker

Kreması için:

2 çorba kaşığı un

1/2kg. süt

2yumurta sarısı

1.5 çay bardağı toz şeker

1 paket pınar labne peyniri

1 paket vanilya

Kedi dilleri tepsiye dizilir ve şurubun malzemelerinin hepsi karıştırılıp kedi dillerinin üzerine dökülür.

Ayrı bir yerde kremanın malzemeleri karıştırılıp muhallebi gibi pişirilir.Daha sonra 1 paket pınar labne peyniri, vanilya ile mikserde karıştırılır.Kedi dillerinin üzerine dökülür ve kakao serpilir(istenirse kakao yerine çikolata sosuda dökülebilir).Buzdolabında 45 dakika bekletilerek servise hazır olur.
