



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRAMİSU

Büşra Atalay

içi için;
kedi dili
üstü için;
kakao
kreması için;
2 çorba kaşığı un
1/2 litre süt
2 yumurta sarısı
1,5 çay bardağı şeker
1 paket vanilya
pınar labne peynir
şerbeti için;
1 bardak sıcak su
2 çorba kaşığı süt
1 çorba kaşığı neskafe
1 çorba kaşığı şeker

şerbeti; sıcak su, şeker, süt ve neskafe yi karıştırıyoruz.

kreması için; un, 1/2 ltr. süt, yumurta sarısı ve 1.5 çay bardağı şekeri muhallebi oluncaya kadar karıştırarak pişiriyoruz. daha sonra içine vanilyayı ve pınar labne peynirimizi katıp çırpıcı ile iyice karıştırıyoruz.

kedi dilerimizi bi sıra tepsimize dokuyoruz üzerine hazırladığımız şebetimizin yarısı ile ıslatıyoruz. ıslattığımız kedi dilerimizin üzerine kremamızın yarısını dokuyoruz. daha sonra kedi dilerimizi ikinci sıra olarak dizip tekrar şerbeti ile ıslatıyoruz ve geride kalan kremamızı üstüne döküyoruz. en son üstüne kakao eliyerek hertarafını kapatıyoruz. 2 saat buzdolabında dinlendirdikten sonra servise hazır.