



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PINAR LABNELİ TİRAMİSU

Sevim Gezici

2 yumuta
1 bardak sut
3 bardak un
1 bardak şeker
1 paket kakao
50 gr. türk k.
pınar labne

Tabakta un yumurta süt şekerini karıştırıyoruz kako ve sütü karıştırıp içine 1 kaşık şeker atıp ocakta biraz beklettikten sonra yaptığımız karışıma ekliyoruz yaptığımız şeyi iyice karıştırıp ikiye bölü aynı uzunluktaki ve büyüklükteki 2 kaba boşaltıyoruz 200derecede fırında pişirip çıkarıyor pınar labneyi birisinin üstüne döküp ve biraz kahve tozu döktükten sonra öbür keki onun üstüne kapatıp yine pınar labneyi üstüne döküp üstüne gene kahve döküyoruz ve hazır dolaba koyup biraz bekledikten sonra servis edebiliriz.