



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRAMİSU

Hidayet Zamur

2 orba kaşığı nescafe
1 tatlı kaşığı toz Őeker
1 hazır sade pasta altı
1 ay fincanı sıcak su
Krema malzemeleri;
Yarım litre süt
2 adet yumurta sarısı
1 su bardađı toz Őeker
3 orba kaşığı un
1 paket vanilya
1 paket pınar labne peyniri

Nescafe ve Őekeri bir fincan içinde sıcak su ile karıştırın. Hazır keki enlemesine iki parçaya ayırın. kekin iki parçasını da hazırladığınız nescafe'li karışımla ılık iken slatın.

Un, Őeker, süt ve yumurtayı karıştırın. Koyulaşıncaya kadar karıştırarak kısık ateŐte pişirin. Ocağı kapatıp krema soğuduktan sonra özellikle pınar labne peynirini ekleyin ve el mikseri ile çırparak ptrsz olmasını sağlayın.

Hazırladığınız kremayı 10 dakika buzdalabında beklettikten sonra kek parçalarından birinin üzerine sürün. Kekin diğer yarısını üzerine kapatın. ve kalan yarım nescafe ile ıslatın Kalan kremayı sürün. Kakao ile süsledikten sonra soğuması için buzdalabında en az 4 saat bekletilmeli daha lezzetli olur.