



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TİRAMİSU

6 adet yumurta sarısı
3 adet yumurta beyazı
600 gr labne peyniri
150 gr toz şeker
20 adet kedi dili bisküvi
Bir mitar nescafe

Mikseri düşük hızda çalıştırarak labne peynirini, yumurta sarılarını ve toz şekerini çırpınız. Buna nescafeyi, viskiyi, çırpılarak kar haline gelmiş yumurta akını katınız Diğer tarafta saplı kadehlerin etrafına sütle ıslatılmış Kedi dili Bisküilerini yerleştiriniz. Hazırlanan tiramisuları kadehlere doldurun. Buzdolabında 3-4 saat dinlendirin. Servisten önce üzerine çikolata rendeleyin.