



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TİRAMİSU

- 0,5 Su Bardağı eti kakao
- 1 Paket labne peyniri (kreması için)
- 1 Su Bardağı süt
- 3 Çorba Kaşığı un
- 2,5 Paket Kedi dilimi bisküvi
- 3 Çorba Kaşığı şeker
- 1 Adet yumurta
- 1 Çorba Kaşığı nescafe
- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik

SÜT UN YUMURTA VE ŞEKERİ MUHALLEBİ KIVAMINA GELENE KADAR PIŞİRİN. OCAKTAN ALMADAN 1 KAŞIK SANA YAĞINI İÇİNE İLAVE EDİN. DAHA SONRA LABNE PEYNİRİNİ İÇİNE İLAVE EDİN. BİR KAPTA SÜT İLE NESCAFE Yİ KARIŞTIRIN. KEDİ DİLLERİNİ BU KARISIMA BATIRIP DİKDÖRTGEN BORCAMA SIRALAYIN. HAZIRLADIGIMIZ MUHALLEBİNİN YARISINI ÜSTÜNE DÖKÜN. TEKRAR ÜSTÜNE BİR KAT DAHA KEDİ DİLİ SIRALAYIN. KALAN MUHALLEBİYİDE ÜSTÜNE SÜRÜN. DAHA SONRA ÇAY SÜZGÜSÜ YARDIMIYLA ÜSTÜNE KAKAOYU SERPİN.