



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TRAMİSU

- 1 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile
- 3 Yemek Kaşığı un
- 2 Su Bardağı süt
- 1 Su Bardağı şekerli nescafe
- 2 Adet yumurta
- 1 Paket kedi dili büsküvi
- 1 Paket labne peyniri
- 0,5 Su Bardağı toz şeker
- 1 Parça KAKAO (ÜZERİNE SERPMEK İÇİN)

Tencereye, sütü, unu, şekeri ve yumurta sarılarını koyup orta ateşte muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirin. Üzeri göz göz olup kıvama gelince yarım yemek kaşığı sana ekleyip karıştırın. Yağ eridikten sonra tencereyi ocaktan alıp soğumaya bırakın. Krema soğuyunca, (genelde ben krema ılınır ılınmaz hemen labneyi ilave edip çırpmaya başlıyorum), ayrı bir kaba aktarıp içine labne peynirini ilave edip 1-2 dk mikserleyin. Bir bardak ılık suya 2 tatlı kaşığı toz şeker ve 2 tatlı kaşığı nescafe koyup karıştırın. Bu karışım yassı bir kaseye döküp teker teker tüm kedigillerini içine bandırıp ıslatın ve, ister dikdörtgen bir cam kap, ister birer kişilik kuplar olsun, dizin. Ancak çok da ıslanıp yumuşamamasına da dikkat edin. Önce bir sıra dizin. Sonra kremanın yarısını, kedigillerinin üzerine döküp yayın. İkinci sırayı da aynı yöntemle dizdikten sonra, kremanın geri kalanı da bunların üzerine dökün.En sonunda 1 çorba kaşığı kakaoyu bir süzgece koyup, pastanın üzerinde eleyerek serpin.