



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TİRAMİSU

İlkay Özdemir

- 1 Adet Hazır Pandispanya
- 1 Su Bardağı Sıcak Su
- 2 Çorba Kaşığı Granül Kahve
- 2 Çorba Kaşığı Toz Şeker
- 2 Çorba Kaşığı Kakao
- 4 Su Bardağı Süt
- 1 Adet Yumurta
- 200 Gr. Labne Peyniri
- 3 Kahve Fincanı Un
- 3 Kahve Fincanı Toz Şeker

Önce kremamızı hazırlayalım. Bunun için süt, un, yumurta ve toz şekeri bir tencereye alıp blendırdan geçirelim. Ocağa koyup, tel çırpıcıyla sürekli karıştırarak muhallebi kıvamını alana kadar pişirelim, soğuması için bekletelim.

Bu arada sıcak su, ikişer çorba kaşığı neskafe ve toz şekeri karıştıralım. İkiye ayırdığımız pandispanyaların iç yüzlerini bu suyla ıslatalım.

Bu arada soğuyan kremanın içine bir paket labne peynirini ekleyip, karıştırarak iyice yedirelim.

Kremanın yarısını servis tabağındaki pandispanyanın üzerine kalın bir şekilde sürüp, dağıtalım. Diğer pandispanya katını üzerine kapatıp, kalan kremayla pandispanyaları tamamen kaplayalım.

Birkaç dakika bekledikten sonra süzgeç yardımıyla kakaoyu serpelim. Buzdolabında 2-3 saat dinlendirdikten sonra servis yapalım.