



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TİRAMİSU

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Çorba Kaşığı Üzeri İçin:kakao
- 1 Adet kakaolu Pasta tabanı
- 1 Çorba Kaşığı muhallebisi için:un
- 1 Tatlı Kaşığı Keki Islatmak İçin:kahve
- 2,5 Bardak MUHALLEBİSİ İÇİN:süt
- 1 Çorba Kaşığı Muhallebisi için:Sana
- 1 Bardak Keki Islatmak İçin:su
- 1 Bardak Muhallebisi için:şeker
- 2 Çorba Kaşığı Muhallebisi için:nişasta
- 250 gr Muhallebisi için:labne peyniri

Kekin tabanını kahve ve su karışımıyla ıslatın.Krema malzemelerinden labne ve margarin hariç hepsini karıştırarak pişirin.Kıvamını alınca içine labne ve margarini ekleyip hızlı hızlı çırpın.Kekin üzerine kremadan döküp diğer keki kapatın.Kalan kremayı da döküp üzerine kakao ekleyin.Dolapta 1 saat bekletip servis edin.