



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## TİRAMİSU

- 2 su bardağı süt
- 2 çorba kaşığı un
- 1 çay bardağı şeker
- 1 paket vanilya
- 1 paket labne peyniri
- 1 yumurta sarısı
- 2 çorba kaşığı kakao
- 1 paket kakaolu pasta keki
- 4 çorba kaşığı Antep fıstığı

Öncelikle kreması için tencerede yumurta sarısı, süt, un, şeker ve vanilyayı iyice çırpın. Ocak üzerine alıp karıştırarak koyulaşmaya kadar pişmeye bırakın. Ocaktan alıp içine labne peynirini ve vanilyayı ekleyin. Ara sıra karıştırarak soğumaya bırakın. Pasta kekini sütle ya da şekerli kahve ile ıslatıp arasına ve üzerine kremadan sürün. Krema soğuyunca kakao serpin. Daha sonra tiramisunun üzerine fıstıkları serpin ve dilimleyerek soğuk servis yapın.