



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TİRAMİSU

50 gr. şeker + 25 gr. şeker
200gr. labne peyniri
100gr. çırpılmış krema
5 adet yumurta sarısı
Şurup için:
20gr. nescafe
50gr. şeker
60gr.su
Keki için;
5 yumurta
100 gr. şeker
100 gr. un

Peyniri şekerle birlikte çırpıp, krema ile karıştırın. Yumurta sarılarını 25 gr. şekerle çırparak benmari usulü ısıtın ve peynirli karışıma 1 yaprak jelatinle birlikte ilave edin. Yavaş bir şekilde kevgirle karışımı karıştırın. Bu sırada, nescafe, su ve şekerini bir kapta kaynatıp soğumaya bırakın.

Kekin yapılışı: Yumurtayla şekerini kabarcıncaya kadar çırpın. Kabardıktan sonra unu ilave edin. İçine yağlı kağıt döşenmiş tepsiye, kalınlığı 4 mm. olacak şekilde yayın. 180 derecede 10 dakika pişirin.
