



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TRAMİSU

Malzeme

- 1 adet kakaolu pasta tabanı
- 1 litre süt
- 1 paket labne peyniri
- 1 paket vanilya
- 1 su bardağı un
- 1.5 su bardağı şeker
- Yarım paket kakao (isteğe göre 1 paket)
- Yarım paket Bizim Mutfak Margarin

Hazırlanışı

Tencereye boşaltılmış olan 1 litre sütün içerisine 1 su bardağı unu ve 1,5 su bardağı şekeri atıp orta ateşte kaynayana kadar karıştırın. Karışım kaynadıktan sonra 1 paket labne peynirini, 1 paket vanilyayı ve yarım paket margarini karışıma ekleyip karıştırmaya devam edin. Kısık ateşte 5 dakika daha kaynadıktan sonra ocaktan indirin. Ayrı bir kapta kakaolu pasta tabanımızın üzerine biraz süt gezdirin (Yumuşak olması için). Ateşten indirdiğiniz karışımı dışarıda 5 dakika beklettikten sonra pasta tabanımızın arasına ve üzerine iyice yayarak sürün. 15 dakika dışarıda bu şekilde beklettikten sonra kakaomuzu pastamızın üzerini tamamen kapatacak şekilde sürün ve buzdolabında 2 saat soğumaya bırakın. Daha sonra istediğiniz şekilde servis yapın.