



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜLKER SAKLIKÖY MİNİ İLE TİRAMİSU MAGNOLİA

Un (1 Çay Kaşığı)
Toz Şeker (5 Çay Kaşığı)
Kakao (3 Çay Kaşığı)
Nişasta (1 Yemek Kaşığı)
Labne (1 Paket)
Süt (2 Su Bardağı)
Şekerli Vanilin (1 Çay Kaşığı)
Granül Kahve (1 Çay Kaşığı)
Saklıköy Sade Bisküvi (1 Paket)

Bisküviler elle parçalanıp kâsenin zeminine dizilir.

Kahve karışımıyla çok az ıslatılır.

Krema, labne ve vanilin hariç diğer malzemeleri karıştırarak pişirilir.

Yoğunlaşan muhallebiye vanilin ve labne eklenir ve çırpılıp kullanıma hazır hale getirilir.

Kâse muhallebi ile doldurulur.

Dolapta 2 saat dinlendirdikten sonra üzerine kakao serperek Saklıköy Sade Bisküvi parçalarıyla servis edilir.

