



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VIŞNELİ TİRAMİSU

2 paket labne peyniri  
1/4 su bardağı tozşeker  
12 adet kedidili bisküvisi  
1 su bardağı vişne  
1 su bardağı vişne suyu

Krema için labne peyniri ve toz şekeri bir kabın içinde iyice çırpın. Kedidili bisküvilerini vişne suyu ıslatın. Yarısını 20 cm. çapında bir kalıbın dibine sıralayın. Kremanın yarısını bisküvilerin üzerine sıvayın. Kalan kedidili bisküvilerini kremanın üzerine dizin. Kalan kremayı da en üste boşaltıp spatula ile düzeltin. Buzdolabında birkaç saat bekletin. Vişne taneleri ile süsleyip servis yapın.

