



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ CHEESECAKE

2,5 su bardağı un
150 gram tereyağı
1 yumurta
1 tutam tuz
İçi için:
2 yumurta
1 su bardağı şeker
2 paket vanilya
2 paket labne peyniri
1,5 çay bardağı un
1 çay bardağı böğürtlen
1 çay bardağı pudra şekeri
Üzeri için:
100 gram çiğ badem
3 çorba kaşığı kayısı reçeli
2 çorba kaşığı şeker
1 çorba kaşığı bal

Hamuru için gerekli malzemeleri bir kabın içinde hızlıca yoğurun. Yumuşak bir hamur haline geldiğinde yuvarlak bir kalıbın içine kenarlarını da kaplayacak şekilde yerleştirin. Bu şekilde 5 dakika dolapta tutun. İçi için yumurta ve şekeri çırpın. Peyniri, vanilyayı, unu ekleyip karıştırın. Bu karışımın içine kıyılmış meyvelerden de bir miktar konulabilir. Peynirli kremayı dolaptan aldığınız hamurun içine dökün ve 200 derecedeki fırında pişmeye bırakın. 30 dakika pişince çıkarıp soğumasını bekleyin. Kabuklarını soyduğunuz bademleri tereyağında şeker ilave ederek pişirin. Rengi koyulaşınca ocaktan alıp kekin üzerine dökün ve düz bir zemin oluşturun. Balı ve kayısı reçelini sıcakken sürüp hindistancevizini serpin.