



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ PORTAKALLI PEYKEK

Tabanı için:

200 gr bebe bisküvi
1 çay bardağı badem
2 yemek kaşığı margarin

Kreması için:

6 adet yumurta
200 ml krema
2,5 su bardağı yoğurt
200 gr labne peynir
4 su bardağı toz şeker
2 adet portakal kabuğu
1 yemek kaşığı portakal suyu
1,5 yemek kaşığı nişasta

Yoğurt ve labne peyniri bir kasede kabaca karıştırılıp, tülbent serilmiş bir süzgeçte arasına karıştırılarak 1 saat süzülür.

Bebe bisküvisi bademlerle birlikte mutfak robotundan geçirilip, un haline getirilir.

Eritilen yağı bisküvi unu ile karıştırılıp yağlı kağıt serilmiş 24 cm'lik kelepçeli kalıbın tabanına sıkıca bastırılarak yerleştirilir.

Peykek tabanı buzdolabına kaldırılır.

Peynirler süzüldüğünde bütün malzemeler aynı anda karıştırma kabına konulup homojen hale gelene kadar karıştırılır.

Önceden 180 derereceye ısıtılan fırında peykek tabanı 5 dakika pişirilir.

Piştirilen tabanın üzerine hazırlanan kremalı karışım dökülüp içi sıcak su dolu bir tepside fırına verilir.

50 dakika piştirilen peykek kapağı açık fırında soğumaya bırakılır.

İyice soğuduktan sonra buzdolabında bir gece dinlendirilip servis edilir.