



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI CEVİZLİ CHEESECAKE

- 2 paket yulafli bisküvi
- 100 gr. margarin
- 400 gr. labne peyniri
- 1 bardak ceviz
- 1 bardak toz şeker
- 3 adet yumurta
- 1 bardak haşlanmış balkabağı
- 3 kaşık un
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 120 gr. bitter çikolata
- 1 çimdik tuz

Bisküviler mutfak robotunda çekilerek toz haline getirilir. Margarin ve çekilmiş ceviz eklenip iyice karıştırılır ve kelepçeli kek kalıbının tabanına döşenir. Buzdolabında 30 dk. kadar bekletilir.

Bitter çikolata benmari yöntemiyle eritilir.

Toz şeker ve labne peyniri mikser ile çırpılır. Haşlanmış kabak eklenip püre kıvamına gelinceye kadar çırpılır. Yumurta, un, tarçın ve tuz eklenip karıştırılır. Karışımdan bir kase kadarı ayrılıp eritilmiş çikolata ile karıştırılır. Balkabaklı karışım bisküvi tabanının üzerine yayılır. En üste çikolatalı karışım dökülür, bir bıçağın ucuyla karıştırılıp alacalı hale getirilir. 180 derece fırında 45 dakika pişirilir. Soğuyunca üzeri cevizle süslenip servis yapılır.

