



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI CHEESECAKE

<https://migros.com.tr>

400 gr. labne peyniri
80 gr. şeker
3 yumurta
1 paket vanilya
1 paket krema
1 paket yulafli bisküvi
80 gr. tereyağı
Bir balkabağı sosu
1 kg. balkabağı
50 ml. su
165 gr. şeker

1. Geniş tabanlı tencerede balkabaklarının üzerine önce su sonra şekerini ekleyerek kısık ateşte kabaklar yumuşayana kadar pişirin.
2. Yumuşayan kabakları akışkan bir kıvam alana kadar blenderdan geçirin.
3. Krem peynir ve şekerini eriyene kadar çırpın.
4. Yumurtaları teker teker ekleyin.
5. Son olarak vanilla ve krema ekleyin.
6. Taban için yulafli bisküvileri rondodan çekin ve oda sıcaklığındaki tereyağı ile karıştırın.
7. Yuvarlak kek kalıbının altına pişirme kâğıdı serip hazırlanan tabana eşit şekilde yayın.
8. Son olarak hazırladığımız kremayı ekleyip önceden ısıtılmış fırında ilk 20 dakika 180 derecede daha sonra yaklaşık yarım saat 160 derecede pişirin.

