



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI CHEESECAKE

3 paket çikolatalı bisküvi

170 gram tereyağı

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 çikolata

1 paket kakaolu bisküvi

3 çorba kaşığı vişne 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 de yumurta ve şekeri çırpın. İçine peyniri, vanilyayı, unu ekleyip karıştırın. Bu karışımın içine kıyılmış meyvelerden de bir miktar konulabilir. Bu peynirli kremayı dolaptan aldığınız hamurun içine dökün ve 200 derecedeki fırında pişmeye bırakın. 30 dakika pişince çıkartıp soğumasını bekleyin. Bu arada çiğ bademlerin kabuklarını soyup tereyağında üzerine şekeri ilave ederek bir miktar pişirin. Rengi koyulaşınca ocaktan alıp kekin üzerine döküp düz bir zemin oluşturun. Üzerine balı ve kayısı reçelini sıcakken sürüp Hindistan cevizini serpin bekleyin. Daha sonra kekin üzerini kaplayacak şekilde süsleyin.