



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI CHEESECAKE

1 paket yulaflı bisküvi
50 gr tereyağı
1 su bardağı pudra şekeri
3 adet yumurta
1 paket labne peyniri
1 paket vanilya
1 çay bardağı buğday nişastası
Üzeri için:
2 paket bitter çikolata

Bisküvi robottan geçirilerek un haline getirilir. Eritilmiş tereyağıyla iyice yoğrulur. 25 santim çapında kelepçeli kalıba bastırarak yerleştirilir. Diğer tarafta derin bir kabin içine yumurta ve şeker konur, iyice çırpılır. Üzerine labne peyniri, nişasta ve vanilya eklenir. Bisküvili tabanın üzerine dökülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yarım saat pişirilir. Fırından çıkıp, soğurken çikolata Ben-Mari usulü eritilir. Ilımlı çiz kekin üzerine dökülür. Buzdolabında 2 saat dinlendirilir, servise sunulur.