



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK SOSLU CHESECAKE

Oktaý Usta

- 1 paket toz şanti
- 2 su bardağı süt
- 1 adet rendelenmiş limon kabuğu ve suyu
- 2 adet yumurta beyazı
- 1 paket labne peyniri
- 3 çorba kaşığı pudra şekeri

Şantiyi köpürtüyoruz. Labne peynirini ilave ediyoruz. Yumurta beyazını bir çimdik tuzla birlikte köpürtüyoruz. Üzerine pudra şekerini ilave edip, karıştırıyoruz ve köpürtülmüş şantiyle buluşturuyoruz. Bunların da üzerine limon kabuğu rendesi ve suyunu koyuyoruz. İstedğimiz herhangi bir kalıbın içine streç film seriyoruz. Üzerine hazırladığımız harcı dolduruyoruz. Bir gece derin dondurucu da beklettikten sonra çıkartıp dilimler şeklinde keserek, çilek sosuyla süslüyoruz.

Çilek sosu: Bir kase çilek, 2 çorba kaşığı pudra şekeriyle birlikte mikserde karıştırılıp sos olarak kullanılır.