



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ CHEESECAKE

<https://www.elele.com.tr>

110 gr. toz şeker
1 yumurta
150 gr. krema
380 gr. labne peynir
30 gr. nişasta
500 gr. çilek
Tabanı için:
100 gr. tereyağı
2 paket yulafli bisküvi
1 tutam tarçın

Şeker, nişasta ve yumurtayı mikserde karıştırın. Kremayı da ayrıca karıştırarak kabartın ve peyniri ekleyip karıştırın. Bisküvileri robotta iyice parçalayın, eritilmiş tereyağı ve tarçın ile karıştırın. Kelepçeli kalıbın (24 cm. 27'lik kalıp kullanabilirsiniz) altını yağlı kağıtla kaplayın. Ezilmiş bisküvileri eşit bir şekilde kalıplara döşeyin ve elinizle hafifçe bastırarak yerleştirin. Peynirli karışımı bisküvilerin üzerine döküp 180 derece önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 25-30 dakika, peynirin üzeri hafif renk değiştirmeye kadar pişirin. Fırından çok nazik bir şekilde çıkarın. Peynir kekin çatlamaması için sıcakken çarpmamak gerekiyor. Soğuması için bekleyin. Soğuduktan sonra kelepçeyi açıp kalıbı çıkarın, hazırladığınız sosu üzerine dökün, çilekleri çiğ olarak yaprak kısımlarından kesip üzerine dizin.

