



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ PUDİNGLİ MİNİ CHEESECAKE

½ paket Pakmaya Çilekli Puding

1+¼ su bardağı süt (300 ml)

1 çorba kaşığı toz jelatin (15 gr)

3 çorba kaşığı sıcak su

150 gr labne

6 adet yulaflı bisküvi

2 çorba kaşığı tereyağı, eritilmiş (50 gr)

Çilek doğranmış

Yulaflı bisküvileri rondodan geçirip eritilmiş tereyağı ile karıştırın.

8 cm çapında 7 cm yüksekliğinde 3 adet metal çemberin tabanını yağlı kağıt ile kaplayıp içine asetat yerleştirin.

Bisküviyi 3 kalıba pay edip dibine döşeyin.

Pakmaya Çilekli Puding'i 300 ml sütle pişirin. İçine labneyi ekleyip karıştırın.

Toz jelatini sıcak suyun içinde eritip pudingli karışıma yedirin. Elde ettiğiniz karışımı çember kalıplara boşaltın.

Buzdolabında bir gece soğuttuktan sonra mini cheesecake'leri kalıplarından çıkarın. Üstlerini çileklerle süsleyerek servis edin.

