



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETİ NEGRO'LU ÇİZKEK

21 adet Eti Negro
2 paket krem peynir
1/2 su bardağı şeker
1 paket vanilya
2 yumurta
1/2 bardak süzme yoğurt
1 çimdik tuz

16 adet küçük kek kağıdının en dibine birer Eti Negro yerleştirin. Oda sıcaklığındaki krem peyniri mikserle çirpin. Çırpıma devam ederken şekeri her defasına birer çorba kaşığı olarak ekleyin. Yumurtaları da teker teker ekleyin. En son vanilya, bir çimdik tuz ve süzme yoğurdu katın. Karışımı kağıt kek kalıpları üzerine dökün. Kalan Eti Negroları kırıntılıyaip üzerlerinde gezdirin. 20-25 dakika 140 derece pişirin. Buzdolabında en az 2 saat soğuttuktan sonra kalıplardan çıkarın.

