



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI CHEESECAKE

150 gram fındıklı bisküvi
75 gram margarin
4 adet yaprak jelatin
4 çorba kaşığı sıcak su
100 gram fındık
200 gram labne peyniri
4 çorba kaşığı bal
3 adet yumurta
250 ml krema

Fındıklı bisküviyi blendırdan geçirerek un haline getirin. Oda sıcaklığındaki 75 gram margarini bisküviyle karıştırın. Hazırladığınız karışımı 20 cm çapında bir kalıba yayın. Kalıbı buzluğa yerleştirin. 4 çorba kaşığı sıcak suda jelatinleri eritin. Fındıkları havanda dövün. Geniş bir kaptı dövölmüş fındıkları, 200 gram labne peynirini, 4 çorba kaşığı balı ve 3 adet yumurtanın sarısını iyice karıştırın. Ayrı bir kaptı yumurta aklarını, jelatini ve kremayı karıştırın. Buzluktan çıkardığınız bisküvinin üzerine yayın. Tekrar buzluğa koyun. Bir süre beklettikten sonra servis yapın.

[ML® Fındıklıran için tıklayın](#)