



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI KAYISILI CHEESECAKE

10 adet kayısı
2 paket yulaflı veya kepekli bisküvi
150 GR margarin
5 yemek kaşığı bal
2 su bardağı iri çekilmiş fındık
2 paket portakallı jöle
1 su bardağı sıcak su
2 paket toz krem şanti
2 su bardağı süt
2 paket Sana Kase peynirli sandviç sürme
2 adet limonun suyu ve kabuğunun rendesi
2 Paket vanilya

2 paket yulaflı bisküviyi mikserde un haline getirin. Un haline gelen bisküvileri, açılır kapanır kek kalıbına dökün. Küçük bir tavada Sana yağını eritip, 5 yemek kaşığı balı içine karıştırdıktan sonra bir taşım pişirin. Hazırladığınız sosu, kalıbın içindeki çekilmiş bisküvilerin üzerine döküp, iyice karıştırın. Bisküvilerin üzerine iyice bastırıp, düzelttikten sonra, buzdolabında 1,5 saat bekletin. Portakallı jöleyi 1 su bardağı sıcak suda eritip karıştırın. Derin bir kase içinde 2 paket toz krem şantiyi, portakallı jöleyi, 2 su bardağı sütü, 1 limonun suyunu ve rendelenmiş kabuğunu ve 2 paket vanilyayı mikserle iyice çırpın. Daha sonra içine Sana Kase peynirli sandviç sürme ilave edip karıştırın. En son içine doğranmış kayısıları karıştırıp, karışımı buzdolabında beklettiğiniz bisküvi katının üzerine döküp, buzdolabında en az 4 saat bekletin. (İsterseniz buzlukta da bekletebilirsiniz.) Donmuş cheesecake'in üzerine en son olarak dilimlenmiş kayısı koyup, soğuk olarak servis edin.