



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BASİT CHEESECAKE

Emine Beder

2 PAKET PETİTBEURE BİSKÜVİ
1/2 PAKET TEREYAĞI VEYA MARGARİN
2 YUMURTA
1/2 ÇAY BARDAĞI ŞEKER
KREMASI İÇİN:
1/2 POŞET KREMŞANTI
1/2 ÇAY BARDAĞI SÜT
1 PAKET LABNE PEYNİRİ
1/2 SU BARDAĞI ŞEKER
1 LİMON KABUĞU RENDESİ
ARZU EDİLEN MEYVELER
1 PAKET TART JÖLESİ

Bisküvileri un haline getirin. Oda sıcaklığındaki tereyağına yumurtaları, şekeri ekleyip yoğurun. Kelepçeli kalıbı yağlayıp içine bisküvi hamurunu yayın. Kenarlarını yükseltin. Isıtılmış 190 derece ısı fırında 15-20 dakika pişirin. Fırından alarak soğutun. Kreması için kremşantiyi sütle çırparak koyulaştırın. İçine labne peyniri, şekeri ve limon kabuğu rendesini ilave edip karıştırın. Cheesecake hamurunun üzerine yayın. Meyve dilimlerini üzerine yerleştirip tart jölesini tarifine uygun hazırlayarak meyvelerin üzerine gezdirin. Buzdolabında birkaç saat soğutun.

