



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI ÇİLEKLİ CHEESECAKE

120 gram margarin
1 çorba kaşığı haşhaş tohumu
250 gram pötibör bisküvi
1 su bardağı+1 çorba kaşığı tozşeker
4 adet yumurta sarısı
200 gram krema
400 gram labne peyniri
1 çorba kaşığı limon suyu
5 adet yaprak jöle
8-10 adet yumurta akı
500 gram çilek
1 su bardağı+1 çorba kaşığı tozşeker
Yarım su bardağı+1 çorba kaşığı su
10-15 adet çilek

Kekin tabanı için ufalanmış bisküviyi yağ ile iyice karıştırın. 26 cm çapındaki kalıba elinizle bastırarak yerleştirin. Daha sonra buzdolabında 2 saat dinlenmeye bırakın. Ayrı bir yerde tozşeker ve yumurta sarısını krema kıvamına gelene dek çırpın. Krema ekleyip karıştırın. Labne peyniri ve limon suyu ilave edip, çırpmaya devam edin. Yaprak jöleyi 1-2 çorba kaşığı soğuk suda yumuşatıp elinizle sıkın ve tozşekerli karışıma ekleyin. Haşhaş ilave edip karıştırın. Ayrı bir yerde yumurta aklarını çırparak kar haline getirin ve haşhaşlı karışıma ekleyip yavaşça karıştırın. Daha sonra cheesecake tabanının üzerine yayın. Çilek sos için çilek, tozşeker ve suyu marmelat kıvamı alana dek pişirin. Ocaktan alıp, süzgeçten geçirin ve ılınmaya bırakın. Ilık haldeki sosu cheesecake'nin üzerine dökün. Sosun donduğunda, çilekle süsleyip servis yapın.

