



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVUNLU CHEESECAKE

- 1 adet kavun
- 2 paket petibör bisküvi
- 150 gram margarin
- 1 paket labne peyniri
- 1 paket krem şanti
- 1 su bardağı süt

Bisküvileri rondodan geçirip oda sıcaklığındaki margarin ile iyice karıştırıp yoğurun.
23 cm çapındaki kelepçeli kalıbınızın tabanına bastırarak yerleştirin.
20 dakika buzdolabında bekletin.
Bu arada kavunu soyup dilimlere ayırın ve genişçe bir kabın içinde ezin.
Üzerine 1 paket labne peynirini ilave edip karıştırın.
Ayrı bir kaptaki 1 su bardağı soğuk süt ile yoğun kıvamlı bir krem şanti yapın.
Hazırladığınız krem şantiyi kavunlu karışımınıza ilave edip karıştırın.
Buzdolabından çıkardığınız tabanınızın üstüne dökün.
Buzlukta 3-4 saat bekletip servis yapmadan 1 saat önce buzluktan çıkartın.
Kelepçeli kalıbınızı çözüp cheesecake'inizi pasta tabağına alın.