



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANDALİNA SOSLU CHEESE KEK

- 80 Gr Sana Hamurışı
- 3 Adet yumurta
- 80 gr yağ
- 1 Paket vanilya
- 1 Paket mandalinalı pelte
- 1 Yemek Kaşığı nişasta
- 1 Su Bardağı şeker
- 1 Su Bardağı süzme yoğurt
- 2 Paket kepekli bisküvi
- 40 gr lapne peyniri
- 2 Yemek Kaşığı un

Öncelikle bisküvileri robotla un haline getirilir ve erimiş tereyağı ile karıştırılır. Kelepçeli kalıba yağlı kağıt serilir ve bisküvi karışımı iyice bastırılır Buzdolabında bir süre bekletilir. Kreması için labne peyniri ve süzme yoğurt düşük ayarda çırpılır. Üzerine şeker ilave edilerek çırpmaya devam edilir. Yumurta tek tek karışıma yedirilerek ve en son toz malzemeler eklenerek düşük devirde iyice karıştırılır. Krema dolapta bekleyen bisküvi karışımının üzerine dökülerek 165 derecede 40-45 dk pişirilir fırından çıkarılan kekin ılınması beklenir hazır pelte üzerindeki tarife göre pişirilir ve oda ılınınca kekin üzerine dökülür 1 gece dolapta beklettikten sonra servise hazırdır.

Not: Aslında çiz kek pişirme yöntemi olarak kek kalıbının altı alüminyum folyo ile kaplanarak sıcak su konmuş tepsinin içinde pişirilmiş (fırın sütlaç gibi) ama ben bunu yapmadan bir kasede su koyup fırına pişince çatlama yoktu ama fırından çıkarınca üstü çatladı fırında soğumasını beklemek çatlamaı engeller