



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ CHEESECAHE

2 paket burçak bisküvi
100 gr tereyağı
120 gr toz şeker
½ adet limon suyu
400 gr labne peynir
1 kutu krema

Bisküvileri robota koyun ve toz haline getirin. Eritilmiş tereyağını da ekleyin ve iyice karıştırın. Kelepçeli kalıbın dibini yağlı kağıtla kaplayın. Bisküvileri kalıbın tabanına yayın ve üzerine iyice bastırarak yerleştirin. Buzdolabında 1 saat kadar bekletin. Labneyi, kremayı, şekerini, limon suyunu bir kaba alarak çırpın. İyice karışınca buzdolabından kalıbı çıkarın ve üzerine bu karışımı dökün. Sertleşmesi için buzdolabında tekrar bekletin. Üzerine hazır olarak satılan vişne sosunu sürün ve 1 gün dolapta bekletin. Ne kadar beklerse o kadar leziz olur. Ertesi gün kelepçeli kaptan çıkarın ve dilimleyin. Bunu ahududulu ve çilekli de yapabilirsiniz çok ama çok leziz oluyor. Dilerseniz dondurulmuş vişneyle de süsleyebilirsiniz.