



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ CHEESECAKE

2 paket burçak bisküvi
4 çorba kaşığı margarin
4 yumurta
1 su bardağı şeker
1 paket labne peyniri
1 su bardağı süzme yoğurt
2 paket vanilya
2 kaşık un
jölesi için:
1 çorba kaşığı şeker
2 çorba kaşığı nişasta
1 su bardağı vişne suyu
1 paket tart jölesi

Bisküvileri robotta çekin. Tereyağını eritip bisküviye karıştırarak biraz yoğurun. Yağlanmış kelepçeli kek kalıbına yerleştirin. Dolapta en az bir saat dinlendirin. 4 yumurtayı, 1 su bardağı şeker ile çırpın. Daha sonra labneyi, süzme yoğurdu, 1 kaşık unu, vanilyayı ilave edip iyice çırpın. Bisküvili karışımın üzerine dökün. 150 derecede pişirin. Jölesi için; bir tencereye vişne suyunu, şekerini ve nişastayı ekleyerek kıvamlaşana kadar pişirin. Kek soğuduktan sonra üzerine dökün. Son olarak tart jölesini üzerindeki tarife göre pişirin ve kekin üzerine dökün