



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU ÇİLEKLİ CHEESECAKE

150 gr margarin
1 paket kare bisküvi
1 subardağı yoğurt
1 subardağı krema
1 çay bardağı taze lor peyniri
4 adet yumurta
1 limonun suyu
1 adet limonun kabuğunun rendesi
Sosu için:
250 gr çilek
1 çay bardağı tozşeker
1 tatlı kaşığı limonun suyu

Margarini eritin, bisküvieri toz haline getirin ılınan yağ ile toz bisküvieri karıştırıp hamur haline getirin. Kelepçeli kalıbın altına yağlı kağıt kesip yayın yağ ile harmanlanan bisküvileri kalıba bastırarak döşeyin. Buzdolabında 30 dk. bekletin
Kreması için, çukur bir kaba limon kabuğunu rendeleyin, limon suyunu sıkın, yoğurdu, tozşeker, loru karıştırın. Ayrı bir kapta çırpılmış yumurtaları bu karışıma ilave edin karıştırın.
Dolaptan çıkan bisküvilerin üzerine bu karışımı dökün.
Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede 20 dk pişirin.
Çilek sosu için, çileği, şekeri, 7-8 dk pişirin, sos yapın, sonra bir tatlı kaşığı limon suyunu ekleyin bir taşım daha kaynatın, ocağı kapatın.
Bu sosu ılındıktan sonra fırından çıkan kekin üzerine döküp servis yapın.