



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAKLAVALI CHEESECAKE

<https://www.karaca.com>

150 gram labne peyniri  
150 gram krem peyniri  
2 adet yumurta  
1/2 su bardağı şeker  
1/2 su bardağı süt  
1/2 su bardağı un  
1/2 su bardağı ceviz içi  
3 yufka  
50 gram tereyağı  
1 çay bardağı bal  
1 çay bardağı su

Fırını 175 dereceye ayarlayın.

Labne peyniri, krem peyniri ve şekerini bir kaptan karıştırın.

Yumurtaları tek tek ekleyip çırpılmaya devam edin.

Sütü ve unu ekleyip karıştırın.

Yufkaları yağlanmış kelepçeli bir kalıba yerleştirin.

Peynirli karışımı yufkaların üzerine dökün.

Ceviz içlerini küçük parçalar halinde doğrayın ve yufkaların üzerine serpin.

Yufkaları üst üste kapatın ve tereyağı eritip yufkaların üzerine sürün.

Kalıbı fırına verin ve 40 dakika pişirin.

Bal ve suyu bir sos tenceresinde karıştırıp kaynatın.

Pişen cheesecake fırından çıkarın ve üzerine bal şerbetini dökün.

Tatlıyı dilimleyip servis yapabilirsiniz.

