



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALKABAKLI CHEESECAKE

İdil Tatari

- 180 gram bisküvi
- 4-5 yemek kaşığı tereyağı / margarin
- 1 çay kaşığı toz zencefil
- 145 gram esmer şeker (2/3 bardak)
- 1/2 çay kaşığı tarçın
- 1/2 çay kaşığı toz zencefil
- Tuz
- 450 gram labne
- 3 yumurta
- 1 yemek kaşığı vanilya özütü
- 1 bardak balkabağı püresi (500 gram pişmiş, balkabağı)
- 1 yemek kaşığı toz şeker

Balkabağı püresi için, 500 gram balkabağını fırında pişirin.

İlk 3 malzemeyi rondodan geçirin. Kelepçeli kek kalıbının tabanına elinizle bastırarak oturtun. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10 dakika pişirin.

Labneyi 2-3 dakika çırpın. Şeker, zencefil ve tarçını da ekleyin 2-3 dakika daha pişirin.

Cheesecake kremasına, yumurtaları teker teker ekleyerek, çırpın.

Kremaya, balkabağı püresi ve vanilya özütünü ekleyin, düşük devirde çırpın.

Hazırladığınız kremayı cheesecake tabanının üzerine dökün. Cheesecake'i ilk 20 dakika 180 derece fırında, son 30 dakikada da fırının ısısını 160 dereceye düşürerek pişirin.

Servis etmeden önce soğumasını bekleyin. Afiyet olsun!

Not: Cheesecake pişerken, fırının en altına, içinde sıcak su olan bir fırın kabı koyarsanız, cheesecake'iniz üzeri çatlamadan pişecektir.

