



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALKABAKLI CHEESECAKE

2 paket yulafli bisküvi  
3 yemek kaşığı tereyağı  
Kreması için:  
1 litre süt  
2 paket labne peyniri  
2 adet yumurta  
2 paket vanilya  
6 kahve fincanı un  
6 kahve fincanı şeker  
Balkabağı sosu için:  
500 gram soyulmuş balkabağı  
1 su bardağı şeker  
2 kaşık nişasta  
Yarım bardak su

İlk olarak gecedan küp küp doğrayıp, üzerine şeker döküp beklettiğiniz balkabaklarını kısık ateşte kaynamaya alın. Bu arada bisküvileri robot yardımı ile parçalayın. Erittiğiniz tereyağı ile bir kabın içinde iyice karıştırın. Karışımı kalıbınızın tabanına spatula yardımı ile serin. Donması için kremayı hazırlayana kadar buzdolabında bekletin.

Un, şeker, süt, vanilya ve yumurtayı bir tencere içinde koyulaşınca kadar pişirin ve ateşten aldıktan sonra labne peyniri de ekleyerek pürüzsüz olana kadar çırpın. Bisküvilerden yaptığınız tabanınızın üzerine kremayı dökerek önceden 160 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 35-40 dakika pişirin. Yarım bardak su içinde nişastayı eritip balkabaklarının üzerine dökün ve çırpıcı yardımı ile krema halini alana kadar karıştırın. Fırından aldığınız kekin üzerine balkabağı kremasını döküp dışarıda biraz soğumasını bekledikten sonra bir gece dolapta bekletin. Ceviz ile servis edin.

