



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALKABAKLI CHEESECAKE

2 paket yulafli bisküvi  
50 gr tereyağı  
Kreması için;  
400 gr labne peyniri  
400 gr krema  
2 adet yumurta  
1 su bardağı toz şeker  
2 yemek kaşığı un  
1 yemek kaşığı buğday nişastası  
1 paket vanilya  
Balkabağı jölesi için;  
250 gr balkabağı  
½ çay bardağı toz şeker  
½ su bardağı su  
1 yemek kaşığı buğday nişastası

Bisküvileri rondodan geçirin ve üzerine erimiş tereyağını ilave edin. İyice karıştırın ve karışımı kelepçeli bir kalıbın tabanına bastırarak yayın. Kalıbı buzdolabına koyun. Derin bir kasede labne peyniri ve kremayı çırpın. Üzerine yumurta, toz şeker, un, nişasta ve vanilyayı ekleyip tüm malzemeleri karıştırın. Hazırladığınız krema sosunu kelepçeli kalıba dökün. Kekik eşit şekilde pişmesi için kalıbın etrafına alüminyum folyo sarın. Kekin çatlamaması için ısıya dayanıklı bir kaseye su koyun. Keki 160 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Ayıklanmış ve küp küp doğranmış balkabağı, su, toz şeker ve nişastayı bir tencereye alın. Balkabakları yumuşayınca kadar karıştırarak pişirin. Karışımı blender ile ezin ve püre haline getirin. Püreyi soğuduktan sonra, oda ısısında beklettiğiniz kekin üzerine dökün. Balkabaklı cheesecake'i buzdolabında iyice soğuttuktan sonra servis yapın.

