



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## BAL KABAKLI CHEESECAKE

<https://www.droetker.com.tr>

Bal kabağı püresi için:

1 kg ayıklanmış bal kabağı

1,5 su bardağı su

0,5 çay bardağı toz şeker

Taban için:

200 g yulafli bisküvi

50 g eritilmiş tereyağı

2 - 3 yemek kaşığı süt

1 çay bardağı iri kırılmış ceviz

Krema:

1 poşet Dr. Oetker Cheesecake Yap

2,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1,5 su bardağı yoğurt

Sos için:

2 - 2,5 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

1 yemek kaşığı toz şeker

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

Ayıklanmış kabakları büyük küpler şeklinde kesin ve bir tencereye alın. Üzerine su ve toz şekeri ilave edip orta ısıdaki ocakta kabaklar yumuşayınca kadar pişirin. Kabakları tencereden alın ve altına bir kap koyduğunuz süzgece koyun. Kaşığın arkası ile hafifçe bastırarak püre haline getirin. Altındaki kaba süzülen suyu su bardağına alın. Bardağı dolduramaz ise tenceredeki sudan ekleyerek 1 su bardağına tamamlayın ve sosta kullanmak üzere kenara ayırın. Kabak püresini soğuması için bekletin.

Bisküvileri mutfak robotunda öğütün ve bir kaba alın. Üzerine eritilmiş tereyağı, süt ve cevizleri ilave edip kaşık ile iyice karıştırın. Hazırladığınız karışımı kalıba alın ve kaşığın tersi ile hafifçe bastırarak tabana yayın.

2,5 su bardağı sütü çırpma kabına alın ve üzerine Cheesecake Yap poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 2 dakika çırpın. Yoğurdu ilave edin ve düşük devirde 1 dakika daha çırpın. Yarısını hazırladığınız bisküvili tabanın üzerine yayın. Buzdolabına alın ve 15-20 dakika bekletin. Süre sonunda üzerine hazırladığınız kabak püresini yayın. Kalan kremayı mikser ile kısa bir süre çırpın ve kabak püresinin üzerine yayın. Buzdolabında yaklaşık 2 saat bekletin.

Ayırdığınız 1 su bardağı kabak suyunu bir tencereye alın. Üzerine mısır nişastası ve toz şekeri ekleyip kaşık ile eriyinceye kadar karıştırın. Tencereyi orta ısıdaki ocak üzerine alın ve karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 1 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Servisten önce hazırladığınız sosu cheesecake'in üzerine dökün ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168276 • adı:Bal Kabaklı Cheesecake • gönderen:Gül • indirme tarihi:02.04.2025 - 21:14