



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI CHEESECAKE

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

Balkabağı püresi için:

500 gr Balkabağı

200 gr Şeker (1 su bardağı)

400 ml Su (2 su bardağı)

40 ml Mısır Nişasta (4 yemek kaşığı)

50 ml Soğuk Su (yarım çay bardağı)

Taban bisküvi için:

260 gr Tam buğday unlu bisküvi

60 gr Tereyağı (4 yemek kaşığı) oda ısısında olmalı

5 gr Tarçın (1 tatlı kaşığı) isteğe bağlı

Cheesecake Karışımı için:

1000 gr Labne Peyniri

4 adet Yumurta

200 gr Toz Şeker (1 su bardağı)

200 gr Krema (1 paket)

10 ml Nişasta (1 yemek kaşığı)

1 paket Vanilya veya 1 çay kaşığı vanilya

1 adet Limon kabuğu rendesi (isteğe bağlı)

Balkabaklarını küp küp doğrayalım. Balkabağını ve şekerini tencereye alın 400 ml yani 2 su bardağı suyu tencereye ilave edin kapağı kapatın.

Hafif kısık ateşte 40-45 dakika pişirin.

Balkabağı piştiğinden emin olduktan sonra el blenderi ile püre haline getirin.

Ayrı bir yerde yarım çay bardağı soğuk su ile nişastayı açın ve püreye ilave edin.

5 dakika daha kaynatın ve soğutmaya alın.

Bisküviyi mutfak robotu ile toz haline getirin oda ısısına getirdiğiniz tereyağını ilave edin isteğe bağlı olarak tarçını da ilave edebilirsiniz.

Malzemelerin hepsini robottan geçirdikten sonra cheesecake kalıbına hepsini boşaltın ve bardak arkasıyla dümdüz ve sıkı bir taban yapın.

Bir kaba labnenin hepsini boşaltın ve şekerini ilave edin ve labne yumuşayana kadar çırpın.

Kremayı ilave edin ve çırpmaya devam edin. Nişasta ve vanilini ekleyin bütün malzemeler topak kalmayacak şekilde çırpın.

Yumurtaları tek tek kırıp karışıma yedirin. Yumurtaları hepsini aynı anda kırıp çırpmayın.

Bisküvi tabanınıza cheesecake karışımını ilave edin. Cheesecakeinizi fırın tepsisine koyun ve tepsiye su koyun. Önceden fırını ısıtın. 130 dereceye fırını getirin ve ürünü 60 dakika pişirin sonra fırını 160 dereceye getirin 25-30 dakika arası pişirin.

Ürünü fırından alın ve soğumaya bırakın. Soğuttuğunuz balkabağı püresini cheesecakin üzerine boşaltın ve bir spatula yardımıyla boşluk kalmayacak şekilde her yerine sürün. Buzdolabında 3 saat bekletin. İsterseniz tahin ve ceviz ile üstünü süsleyebilir sunumunuzu öyle yapabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:176850 • adı:Balkabaklı Cheesecake • gönderen:gül • indirme tarihi:13.03.2025 - 01:22