



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI CHEESECAKE

Habertürk

Tabanı için:

2 su bardağı yulafli ya da buğdaylı bisküvi

1/2 su bardağı şeker

1 su bardağı erimiş tereyağı ya da margarin

Cheesecake için:

900 gr. labne peyniri

1 su bardağı esmer şeker

450 gr. balkabağı

3 yumurta

1 çay kaşığı tarçın

1 çay

Balkabaklarını küçük küpler şeklinde kesip yumuşayınca dek kaynar suda haşlayın. Suyunu süzüp, püre haline getirin. Fırını 180 derecede ısıtın. Bisküvileri, erimiş margarini ve yarım su bardağı toz şekeri mikserden geçirip, 24 santim çapındaki bir kalıbın dibine ve kenarlarına yaklaşık 4 santim yüksekliğe gelecek şekilde iyice bastırarak yayın. Cheesecake'in tabanını oluşturacak bu bisküvili karışımı 10 dakika pişirin ve soğumaya bırakın. Oda sıcaklığındaki labne peyniri ve esmer şekeri çırpın^ Mikseri yavaş hızda çalıştırıp, peynir karışımına balkabağı püresini ve yumurtaları ekleyin. Son olarak tuzu ve baharatları ilave edin. Karışımı, soğuyan tabanın üzerine döküp 1.5 saat pişirin. Fırını kapatıp, 1 saat fırının içerisinde soğumaya bırakın. Ardından da, oda sıcaklığındaki keki buzdolabında soğutun.

[ML® Balkabaklı Kurabiye için tıklayın](#)