



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI FINDIKLI CHEESECAKE

2 dilim balkabağı
1 su bardağı toz şeker
3 adet yumurta
2 çorba kaşığı süzme yoğurt
1 paket labne peyniri
3 çorba kaşığı un
1 çay bardağı pudra şekeri
1 paket bisküvi
125 gram margarin
1 su bardağı fındık

Hamur için: Bisküviyi elinizde ufalayıp, derin bir kaba alın. Üzerine eritilmiş yağı gezdirin ve un haline getirilmiş fındıkları ekleyip iyice yoğurun. Hamuru elinizle bastırarak, kelepçeli kek kalıbının tabanına yayın. 1 saat derin dondurucuda dinlendirin. Ayrı bir yerde balkabağını tozşekerle birlikte yumuşayana dek pişirin ve soğumaya bırakın.

Yumurtaları çırpıp, yoğurt, peynir ve un ile karıştırın.

Daha sonra pudra şekeri ilave edip karıştırmaya devam edin. Karışımı kek kalıbındaki hamurun üzerine yayın. Daha önceden ısıtmış olduğunuz 180 °C fırında 40-45 dk. pişirin ve soğumaya bırakın. Bal kabağını püre haline getirip, kek kalıbındaki karışımın üzerine yayın.