



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARDAKTA ÇİLEKLİ CHEESECAKE

İdil Tatari

200 gr krem peynir (Daha hafif bir tat istiyorsanız krem peynir yerine labne kullanabilirsiniz)

2 yemek kaşığı çilek reçeli

1 yemek kaşığı pudra şekeri (İsterseniz toz şeker de kullanabilirsiniz)

3 yemek kaşığı süzme yoğurt

10 tane çilek

10 tane bisküvi

Bisküvileri blenderden geçirip ufalayın.

Krem peynir, süzme yoğurt, toz şeker ve varsa vanilya özütünü bir kasede çırpın.

Dilediğiniz bir bardağa blenderden geçirdiğiniz bisküvileri koyun. Bisküvi yerine ev yapımı kurabiyeleri, kekleri ya da seçtiğiniz bir bisküviyi kullanabilirsiniz.

Bisküviden sonra hazırladığınız krem peynirli harcı üzerine ekleyin.

Daha sonra da reçeli ve en üste de çilekleri ilave edin, işte cheesecake'iniz hazır!

Not: Reçel kullanmak istemiyorsanız, krem peynirli harcınıza daha fazla şeker ilave etmeniz gerekebilir. Biraz buzdolabında bekletirseniz daha leziz olacaktır.

