



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ CHEESECAKE

Emine Beder

150 gr. margarin
2 çorba kaşığı süt
2 paket yulafli bisküvi

Kreması:

1 çay bardağı süt
1/2 paket krem şanti
1 paket labne peyniri (200 gr.)
1/2 su bardağı pudra şekeri
1/2 paket ananas veya muz jölesi

Sosu:

1 su bardağı su
1,5 çorba kaşığı nişasta (tepeleme)
3 çorba kaşığı şeker
3-4 kivi veya muz, ananas gibi meyveler(dilimlenmiş)

Bir kaptaki bisküvileri un haline gelene dek dövülmeli. İçine erimiş margarini, sütü ekleyerek hamur haline gelene dek karıştırılmalı. Bisküvi hamurunu köşeli bir kalıba bastırarak yerleştirilmeli. Krem şantiyi süt ile çırpılarak koyulaştırılmalı. Jöleyi 1/2 bardak sıcak su ile eritilmeli. Jöle soğuduğunda içine pudra şekerini, krem şantiyi ve labne peyniri ekleyerek mikserle 1 dk. çırpılmalı. Kremayı bisküvi hamuru üzerine yayarak dilimlenmiş meyveleri kremanın üzerine dizilmeli. Tencereye suyu, nişastayı ve şekeri almalı. Ağır ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirilmeli. Sosu ateşten alıp soğutarak meyvelerin üzerine gezdirmeli. Buzdolabında birkaç saat beklettikten sonra servis yapılmalı.

