



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

BÖĞÜRTLENLİ & AHUDUDULU CHEESECAKE

Pınar Milföy
3 Yemek Kaşığı Pudra Şekeri
800 Gr Pınar Labne Peyniri
3 Yemek Kaşığı Pınar Süzme Yoğurt
Yarım Su Bardağı Bal
1 Paket Vanilya
200 Ml Süt
3 Yemek Kaşığı Mısır Nişastası
4 Yumurta
Üzeri İçin
1 Su Bardağı Ahududu
1 Su Bardağı Böğürtlen
2 Yemek Kaşığı Bal

Pınar Milföy Hamuru'nu paketteki talimatlara uygun şekilde pişirin.

Derin bir tencerede sütü, yoğurdu, peyniri, yumurtayı, vanilyayı, nişastayı ve balı karıştırın.

Ocağın altını açın ve karıştırarak koyulaşana kadar pişirin.

Fırından çıkardığınız milföyleri küçük parçalara ayırıp robotta un kıvamına gelene kadar çekin.

Üzerine pudra şekerini ekleyip tekrar karıştırın ve kelepçeli kek kalıbın altına milföy karışımını dökün ve bastırın.

Soğuyan peynirli karışımı milföylerin üzerine dökün ve buzlukta yaklaşık 2 saat bekletin.

Derin bir sos tenceresinde ahududu, böğürtlen ve balı pişirin, koyulaşınca ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Soğuyan sosu cheesecakein üzerine dökün ve 3-4 saat daha soğuması için buzdolabında bekletin.

Not: Milföyler fırından yeni çıktığında, sıcakken robottan çekmek çok önemli. Aksi takdirde milföyler birbirine yapışmayacak ve cheesecakein altı dağılacaktır.

