



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ CHEESECAKE

2 paket yulafli bisküvi
1 çay bardağı dövülmüş fındık
100 gram tereyağı
Peynirli iç harç için:
300 gram labne peyniri
1 küçük paket sıvı krema
3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
2 yemek kaşığı un
Sos için:
Yarım su bardağı böğürtlen
3 yemek kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı nişasta

Bisküvileri iyice ufalayın. Tereyağını eritin ve fındıkla beraber bisküvilerin üzerine ilave ederek karıştırın. Kelepçeli bir kabin tabanını yağlayarak hazırladığınız harcı yayın ve bastırın.

Labne peynirini bir kaba alarak sıvı kremayı ve yumurtaları ekleyip iyice karıştırın. Şeker, un ve vanilyayı ekleyerek karıştırmaya devam edin. Taban malzemesinin üzerine dökerek 180 derecede önceden ısıtılmış fırında pişirin.

Böğürtlenleri ve şekerini tencereye koyun. Nişasta ekleyerek ocakta karıştırın. Hafif koyulaşınca ocaktan alarak robottan geçirin.

