



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BÖĞÜRTLENLİ CHEESECAKE

Emir Esen

Tabanı

1 paket buğdaylı bisküvi (toz haline getirilmiş)

100 gr pınar tereyağ

1/2 bardak fındık (toz halinde)

1/2 çay kaşığı tarçın

Kreması

600 gr pınar labne peyniri

1,5 bardak şeker

1 pk. pınar krema

4 yumurta

1 pk. vanilya

5 tatlı kaşığı mısır nişastası (tepeleme)

1 su bardağı böğürtlen (dondurulmuş)

Erimiş tereyağ, bisküvi, fındık ve tarçını iyice karıştırıp kelepçeli kalıba bastırarak döşeyelim (Kalıbın altına yanmaz kağıt serelim, yoksa kalıptan çıkarmak zorlaşıyor)

Pınar labne peyniri, kremayı ve yumurtaları iyice çırpalım

Böğürtlen hariç diğer malzemeleri ekleyip karıştıralım

Kremanın yarısını kalıba boşaltalım

Böğürtleni rondodan geçirip kalan kremaya ekleyelim

Kremayı kalıba gezdirerek boşaltalım

160 derecede ısıtılmış fırında 1 saat kadar pişirelim-fırına bir kase su da koyarsanız çatlamayı azaltmış veya engellemiş olursunuz(kalıbı sallayınca krema sallanmamalı)

Fırını kapatalım kapağını aralayalım, ılınınca fırından alalım

Soğuyunca 1 gece kalıbıyla buzdolabında bekletelim

Kelepçeli kalıptan çıkarıp soğuk servis yapalım.