



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BÖĞÜRTLENLİ CHEESECAKE

Tuğça As

tabanı için:

bir buçuk paket eti burcak bisküvi

yarım bardak ceviz

1 çay kaşığı tarçın

2 yemek kaşığı tereyağı

kreması için:

750 gr pınar labne

1 çay bardağı toz şeker

1 kutu krema

2 yemek kaşığı mısır nişastası

yarım paket vanilya

2 yumurta

sos için:

1 kilo bogurtlen

3 tatlı kaşığı nişasta

1 yemek kaşığı şeker

Tabanı için: bisküvi ve ceviz rondada çekilir yağ eritilir ve tarcında eklenip karıştırılıp kalıba yerleştirilir.ve dolapta bekler.

Krema için: önce labne şeker ve yumurta çırpılır sonra krema vanilya ve nişasta eklenip tekrar çırpılır ve dolapta bekleyen kalıbın içine dokulur.önceden en yüksek derecede ısıtılmış fırına koyulur ve 45 dakika piser.(fırın ısısı 145 derece) pistikten sonra fırından çıkarmadan fırının ağız açık bir şekilde soğumaya bırakılır.

sos için:bogurtlenler küçük küçük kesilir ve kaynatılır şekerle birlikte.kaynadıktan sonra nişastayı küçük bir kaptaki sulandırıp içine eklenir kıvam yoğunlaşınca altı kapatılır ve fırında bekleyen kekin üstüne eklenir.soguduktan sonra dolaba konulur soguduktan sonra servis edebilirsiniz.

---