



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖĞÜRTLENLİ CHEESECAKE

Gaye Akgöz

Tabanı için:

2 paket yulafli bisküvi (2x200 gr.= 400 gr.)

100 gr. margarin ya da tereyağı

Peynirli Malzeme:

2 paket labne peyniri

4 adet yumurta

1 paket krema

1 su bardağı toz şeker

3 çorba kaşığı un

1 paket vanilya

Böğürtlenli Sos için:

1 su bardağı böğürtlen

6 yemek kaşığı pudra şekeri

2 tatlı kaşığı nişasta (Buğday ve ya mısır nişastası da olabilir.)

Kek tabanının yapılışı:

Yulafli bisküvileri rondoda un haline gelecek şekilde ezin. Azar azar margarin ilave ederek yoğurun. Hamurun ne çok yağlı; ne de çok kuru olmaması gerekiyor. Sonrasında kilitli kek kalıbını yağlayıp bu hazırlamış olduğunuz kek tabanını elinizle bastırarak yayın. Daha sonra buzdolabında 15-20 dak. bekleyecek.

Peynirli Karışımın Yapılışı:

Yumurtanın sarısını ve aklarını ayırın. Sarıların üstüne şeker ilave edip mikserle iyice çırpın. Daha sonra labne peynirleri ve kremayı ekleyip iyice karıştırın.

Ayrı bir kapta ayırmış olduğumuz yumurta aklarını da kar haline gelecek şekilde mikserle iyice çırpın. Daha sonra üstüne un ve vanilyayı da ekleyip iyice çırpın. Bu hazırlamış olduğumuz karışımı diğer yumurta sarısıyla yapmış olduğumuz karışıma tahta kaşık ile ilave edip yavaşça karıştırın.

Son olarak kek kalıbını buzdolabından çıkarıp bu hazırlamış olduğumuz peynirli karışımı üstüne yavaşça döküyoruz. Önceden ısıtmış olduğumuz 170 C'lik fırında yaklaşık olarak 1 saate yakın pişirin, ara ara kontrol ederek. (Peynirin üstü hafifçe kızarmışsa, pişmiş demektir.)

Böğürtlenli Sosun yapılışı:

Böğürtlenleri rondo ile püre haline getiriyoruz. Tencereye koyup nişasta ve pudra şekeri de ilave edip, koyulaşana kadar pişiriyoruz.

Birgün buzdolabında bekletiyoruz. Ertesi gün afiyetle yiyoruz.