



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROWNİE CHEESECAKE

400 gram labne peyniri
1 çay bardağı un
1 su bardağı toz şeker
3 yumurta
1 paket vanilya
Keki için;
200 gram bitter çikolata
170 gram tereyağı
1 yemek kaşığı granül kahve
3 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı un

Çikolata ve tereyağını küçük parçalara ayırıp bir kaseye alın. Tencereye yarısı kadar kaynar su doldurun ve karışımı üzerine yerleştirip benmari usulü eritin.

Diğer yandan kahveyi ekleyip ılınmaya bırakın.

Yumurtaları ayrı bir yerde çatalla çırpın ve eriyen çikolataya ekleyin.

Karışıma şeker ve unu da ekleyip karıştırın.

Labne peyniri, vanilya ve şekeri mikserle çırpın. Yumurtaları kırıp bir yandan çırpıma devam edin.

Ardından ununu ilave edin.

Kare borcama yağlı kağıt serin. Kek karışımının 3/2'sini pişirme kabının içine dökün.

Üzerine peynir karışımını ekleyin.

Kalan kek hamurunu en üste yayın ve 170 derece fırında 30 dakika kadar kürdanla kontrol ederek pişirin.

Oda ısısına gelince buzdolabına alın ve en az 2-3 saat belettikten sonra dilerseniz üzerini ahududu veya kırmızı meyvelerle süsleyerek servis yapın.

