



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CHEESE CAKE

24. aydan itibaren

Emine Kurt – Kerim bebeğın annesi

Tart unu için malzemeler:

2 su bardağı Milupa Sütlü Peynirli Pekmezli Kahvaltı

1 adet yumurta

2 çorba kaşığı mısırözü yağı

2 çorba kaşığı su

5 çorba kaşığı esmer şeker

Peynirli harç için malzemeler:

1 kutu orta boy labne peyniri

½ çay bardağı Aptamil Junior

½ su bardağı esmer şeker

1 limon rendesi

1 adet yumurta beyazı

İsteğe göre 100 gr kıyılmış bitter çikolata

Hazırlanışı:

Tart unu malzemelerinin tamamı elle yoğurularak karıştırılır ve 15 dakika buzdolabında dinlenmeye bırakılır. Fırın 190 C 'de ısıtılır. 30 cm çapında tart kabı yağlanır. Hamur kabsa yerleştirilir ve 20 dakika altın sarısı oluncaya kadar pişirilir.

Diğer tarafta peynirli harç için yumurta akı iyice çırpılır ve bütün malzeme tahta bir kaşık yardımı ile karıştırılır. Fırında pişen tart hamurunun üzerine dökülerek 15 dakika daha pişirilir.