



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHEESECAKE

Arzu Yıldız

2 paket yulaflı bisküvi

125 gr margarin

Kreması için:

4 tane yumurta

3 kutu krem peynir (veya 500 gr tuzsuz lor peynir)

3 çorba kaşığı yoğurt

1 paket vanilya

Üzerinin sosu için:

1 paket dondurulmuş vişne

½ paket vişne suyu

3 kaşık mısır nişastası

2 paket bisküvi iyice ezin, eğer ezmede problem yaşıyorsanız robot veya çırpıcıdan yardım alıp bisküvileri un kıvamına getirin. Bisküvileri eritilmiş margarin ile karıştırın. Hamur haline getirilen karışımı tart kalıbının içerisine yayın. Diğer taraftan kremasının yapılması için bir kâse alın ve içerisine yumurta, peynir, yoğurt ve vanilyayı ekleyip iyice robot yardımıyla çırpın. Çırpıtığınız beyaz karışımı bisküvilerin üzerine dökün ve biraz buzdolabında bekletin. Buzdolabında kendini çekmiş ve dinlemiş olan hamuru çıkartın. Önceden ılık hale getirdiğiniz fırını 200 dereceye ayarlayın ve hamuru yaklaşık 45 dakika kadar pişirin. Diğer taraftan cheesecake'in vişne sosunu hazırlamak için bir tencere alın. Üzerine nişastayı ve vişne suyunu ekleyin. Orta ateşte bu ikiliyi iyice pişirin. Pişmiş sosu ateşten indirin ve üzerine dondurulmuş vişneleri ekleyin. Fırında pişmiş olan cheesecake'in soğumasını beklemeden üzerine sosu dökün. Buzdolabında sosu kendini çekene kadar bekletin.

