



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHEESECAKE

- 3 paket labne peynir
- 1 kutu krema
- 4 yumurta
- 1 vanilya
- 2 paket burçak bisküvi
- 3 yemek kaşığı erimiş tereyağı
- 1 çay kaşık tarçın
- 1 portakal kabuğu rendesi ve suyu

Bisküvi, tarçın, erimiş tereyağı, portakal kabuğu ve portakal suyunu robotta karıştırın. Orta boy kelepçeli kalıba bastırarak kenarları yüksek kalacak şekilde döşeyin. Labne peynir, krema, vanilyayı karıştırın, yumurtaları teker teker ekleyin hafif karıştırıp biskuvilerin üzerine dökün. 70C ısınmış fırında 70dk. kadar pişirin. Pişirme sırasında fırın tabanına bir kase su koyun, kekin çatlamaması için. Kek kabarıp sönecektir merak etmeyin. Peynir olan kısım hafifi sulu kalabilir. Fırın ısısında kalacağından pişecektir. Fırın soğuyana kadar çıkarmayın ve daha sonra buzdolabımda 5 saat dinlendirin. Servis yapmadan önce meyve sos veya çikolata sos yada benim yaptığım gibi vişne reçeliyle süsleyin.