



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PINAR LABNELİ CHESSCAKE

Mutfak Sırları

1 paket krema (200 gr)
1 su bardağı süzme yoğurt
1 su bardağı toz şeker
5 adet yumurta
Tabanı için:
1,5 paket yulafli bisküvi
150 gr tereyağı ya da margarin
Süslemek için:
Meyve parçaları

- 1- Öncelikle cheesecakeimizin tabanını oluşturacağız. Bunun için 1,5 paket yulafli bisküviyi bir poşetin içine alın ve elinizle vurarak ezin.
- 2- Ezilmiş bisküvilerin içine oda sıcaklığındaki margarin ya da tereyağını ekleyerek yoğurun.
- 3- Hazırladığınız hamuru 24 cm lik kepeçeli kalıbın tabanına yayın ve bastırarak sıkıştırın.
- 4- Kelepeçeli kalıbınızın altını 2 kat alüminyum folyo ile kapladıktan sonra 150 derece önceden ısılmış fırında 15 dakik kadar pişirin. Pişen tabanı fırından alın ve soğumaya bırakın.
- 5- Karıştırma kabına pınar labne, süzme yoğurt, toz şeker ve kremayı alarak düşük devirde karıştırın. Karışımın içine tek tek 5 yumurtayı ilave edin ve pürüzsüz bir kıvam alınca kadar karıştırmaya devam edin..
- 6- Soğuyan tabanın üzerine hazırladığınız karışımı dökün ve istediğiniz meyvelerle süsleyin. 150 derece fırında 1,5 saat kadar pişirin.
- 7- Pişen cheesecake i fırından alın ve oda sıcaklığında ılınmaya bırakın. Oda sıcaklığına geldikten sonra 1 saat kadar buzdolabında dinlendirin ve dilimleyerek servis yapın.