



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI CHEESECAKE

2 paket bisküvi  
120 g tereyağı  
450 g krem beyaz peynir  
200 g krema  
½ su bardağı toz şeker  
1 fincan nişasta  
1 paket bitter çikolata  
1 paket vanilya  
4 adet Keskinöğlü Organic yumurta

Bisküvilerle tereyağını robotton geçirin ve hamur haline getirin. Hazırladığınız hamuru tart kalıbına dökün. Krem peyniri, toz şekeri ve vanilyayı mikser yardımıyla yaklaşık 15 dakika çirpin. Kremayı ekleyip 1-2 dakika daha çırpmaya devam edin. Yumurtaları ekleyip yavaş devirde karıştırırken, 1 fincan nişastayı da malzemeye ekleyip iyice çirpin. Son olarak erimiş çikolatayı ekleyin ve kremayı tart kalıbına dökün. 120 derecelik fırında 25-30 dakika pişirin ve servis edin.

