



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI VE CEVİZLİ CHEESECAKE

<https://www.sabah.com.tr>

Tabanı için:

3 paket yulafli bisküvi (1 paket: 133 gram)

Yarım çay bardağı süt

Peynirli kısım için:

3 çorba kaşığı tereyağı

600 gram labne peynir

5 adet yumurta

200 gram süzme yoğurt

3/4 su bardağı un

1 su bardağı tozşeker

2 paket vanilya

1 su bardağı iri parçalar halinde kırılmış ceviz

Sosu için:

1 paket (80 gram) bitter çikolata

Yarım paket krema

Tabanı için bisküvileri mutfak robotunda un haline getirip sütle yoğurun. Büyük boy bir kelepçeli kalıbın tabanına pişirme kağıdı serip bisküvili hamuru elinizle bastırarak yerleştirin. Peynirli kısım için ceviz hariç tüm malzemeyi karıştırın. Cevizi de ekleyip son bir kez karıştırdıktan sonra bisküvilerin üzerine dökün. Önceden ısıtılmış 165 derece fırında 55 dakika pişirin. Cheesecake'i bir gece buzdolabında bekletin. Sosu için çikolatayı elinizle kırıp benmari usulü eritin. Erimeye başladıktan sonra kremayı döküp karıştırın. Ilındıktan sonra cheesecake'in üzerine döküp 1 saat dinlendirin. Çikolata soğuyunca dilimleyerek servis yapın.

Not: Pişirme sırasında cheesecake'inizin çatlamasını önlemek için fırının bir köşesine içi su dolu bir kap yerleştirin.

