



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ CHEESECAKE

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

2 bardak ezilmiş bisküvi
750 gr. krem peynir
200 ml. çilek suyu
1/2 bardak toz şeker
2 adet yumurta
1/2 bardak erimiş tereyağı
1 paket vanilya
2 yemek kaşığı mısır nişastası
1 bardak ekşi krema
İsteğe göre çilek

Hazırlanışı:

Tereyağını eritin ve un halindeki bisküvilerle karıştırın. Şekerden 2 yemek kaşığı olarak bu karışıma ilave edin. Kenarları yuvarlak bir tepsiye dökün, bardakla etrafını sıkıştırın. Derin dondurucuya koyun ve bir saat bekletin. Yumurtayı çırpın, krem peynir ve şekeri ekleyip boza kıvamına gelinceye kadar tekrar çırpın. Ekşi kremayı, vanilyayı ve nişastayı üzerine ekleyin. Çok sıcak bir fırına koyun. Daha sonra ısıyı çok aza getirip, 45 dakika pişirin. Fırının ocağını araladın ve 3 saat öylece bekletin. Sonrasında ayrı bir kaba alın.

Süslemesi:

Çilek suyunu çok az nişasta ile kaynatıp koyuca kıvama getirin ve cheesecake'in üzerine dökün. Bunun yerine üzerini çilek ile süsleseniz de yeterli olur.

