



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ CHEESECAKE

Aile Dostu Dergisi

3 adet yumurta
1 su bardağından bir parmak eksik şeker
1 kutu 300 gr'lık labne peyniri
1 su bardağı süzme yoğurt
1 yemek kaşığı tepeleme un
1 paket vanilya
Tabanı için:
1.5 paket kepekli bisküvi
1 yemek kaşığı dolusu tereyağı
Üst sosu için:
1 su bardağı çilek püresi
2 yemek kaşığı şeker
1 dolu yemek kaşığı nişasta

Bisküvileri robottan toz haline gelecek şekilde geçirin. Oda sıcaklığında yumuşamış tereyağını ilave edip, birbirine yedirin. Kelepçeli kalıbın dibine sıkıca bastırın. Şeker ve yumurtayı bir kaptan çırpın. Diğer dolgu malzemelerini de ekleyip, yeniden karışana kadar çırpın. Bu karışımı da kalıba dökün. Önceden ısıtılmış fırında 160 derecede üstünü kızartmadan 35-40 dakika kadar pişirin. Çıkardığınızda ortası pelte gibi sallanıyor olmalı. Dolapta bekleyince, katlaşıp kesmeye hazır hale geliyor. Ben daha önce yaptığım çilek konservesinden kullandım. Çilek püresi, şeker ve nişastayı pişirip, ılıyınca cheesecake'in üzerine tepeleme dökün.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 15.04.2021