



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ÇİLEKLİ ÇİZKEK

Tabanı için:

2 paket yulaflı bisküvi
1 çay bardağı tereyağı
1 fincan çekilmiş ceviz

Kreması için:

500 gram labne peyniri
1 su bardağı toz şeker
1 paket krema (200 gram)
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı nişasta

2 yumurta

Sosu için:

Yarım kg çilek
1 çay bardağı su
3 yemek kaşığı şeker
1 yemek kaşığı nişasta

Tabanı için, bisküviler rondoda çekilir, üzerine ince çekilmiş ceviz ve eritilmiş tereyağı katılarak karıştırılır.

Kelepçeli bir kek kalıbının dibine yağlı kağıt konur, üzerine bisküvili karışım eşit bir şekilde yayılır, biraz bastırılır.

Kreması için, labne peynirine şeker katılarak mikserde şeker eriyene kadar çırpılır.

Üzerine krema, un ve nişasta konarak biraz daha çırpılır.

Sonra birinci yumurta kırılır çırpılır, tamamen karışınca, ikinci yumurta kırılır, iyice çırpılır.

Krema, bisküvilerin üzerine dökülüp, düzgünce yayılır. Kek kalıbı 160 derece fırında verilerek takribi 50 dakika pişirilir.

Süre sonunda kalıp hafif sallanır, kenarlar kıpırdamayıp ortası hafif titirse olmuş demektir, fırından alınır.

Sosu için, çilekler 1 çay bardağı su ile mikserde çekilir, çilek püresi bir tencereye alınır, üzerine şeker ve nişasta eklenerek tencere ateşe konur, göz göz olunca ateşten alınır.

Sos biraz soğutulup fırından çıkan kek kalıbının üzerine dökülür.

Kek kalıbı buzdolabına dinlendirilmek üzere kaldırılır. Bir gece dinlendirilir.

Ertesi gün kelepçeli kalıp açılır, üzeri çilek dilimleri ile süslenecek servise sunulur.



