



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAMLA ÇİKOLATALI CHEESECAKE

Taban için:

1.5 paket Kakaolu Ülker Pötibör Bisküvi

2-3 çorba kaşığı süt

50 gr tereyağı veya margarin

Kek için:

300 gr labne peyniri

80 gr tozşeker

100 gr krema

3 yumurta

10 gr nişasta

50 gr un

1 limonun rendelenmiş kabuğu

- Pötibör bisküvileri mutfak robotunda çekerek toz haline getirin.
- Oda sıcaklığında yumuşatılmış margarin toz halindeki bisküviye ekleyip önce parmak uçlarınızla karıştırın, sonra elinizle yoğurun. 2-3 kaşık süt ekleyip hamur halini alana kadar yoğurmaya devam edin.
- Bisküvi hamurunu 18-20 cm çapında kelepçeli kalıbın dibine döşeyin. Buzdolabında 10 dakika bekletin.
- Labne peyniri, tozşeker ve kremayı bir kapta mikserle çırpın. Yumurtaları tek tek ilave edip çırparak karışıma yedirin. Nişasta, un, vanilya ve limon kabuğu rendesini peynirli karışıma ekleyip çırparak yedirin.
- Hazırladığınız peynirli karışımı taban hamurunun üzerine boşaltıp önceden 100 dereceye ayarlanıp ısıtılmış fırında 120-150 dakika (2-2,5 saat kadar) pişirin. Soğuyana kadar oda sıcaklığı ortamında bekletip üzerini damla çikolatalarla kaplayın. Sonra buzdolabına koyun.
- Servisten en az 1 saat kadar önce oda sıcaklığına çıkarmanız gerekir.