



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAMLA SAKIZLI CHEESECAKE

60 Gr Sana Hamurışı
1.5 paket yulaflı bisküvi
400 gr labne peyniri
Yarım su bardağı toz şeker
200 ml krema
2 yumurta
2 yemek kaşığı un
2 parça damla sakızı
2 paket vanilya
Üzeri için;
Eritilmiş çikolata
Frambuaz
Nane yaprağı

Bisküvileri mutfak robotunda çekerek un haline getirin. margarini eritip bisküvilere ekleyin ve karıştırın. Karışımı yağlı kağıt serili 20 cm'lik kelepçeli kek kalıbına bastırarak yayın. Buzdolabında bekletin. Labne peynirinin suyunu süzdürüp krema ile çırpın. Vanilya ve şeker ekleyin. Teker teker yumurtaları ilave edip fazla çırpmadan karıştırın. Un ve dövülmüş damla sakızını ekleyip karıştırın ve kalıptaki bisküvi tabanının üzerine dökün. 180 dereceye ayarlanmış fırında 50-55 dakika pişirin. Fırında soğumaya bırakın. Buzdolabına alıp 1 gece bekletin. Ertesi gün dilimleyip üzerine eritilmiş çikolatadan çizgiler yapıp frambuaz ve nane yaprağı ile süsleyerek servis yapın. Damla sakızlı cheesecake artık hazır.