



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EBRULİ KAYISILI CHEESECAKE

12 kayısı, yarıya bölünmüş  
100 ml elma suyu  
4 yemek kaşığı bal  
50 g tereyağı  
200 g bisküvi, ezilmiş  
150 g krem peynir  
150 g yoğunlaştırılmış süt  
2 limonun suyu

Kayısıları elma suyunu ve balı bir tencereye koyun. 8 dakika ya da kayısıları yumuşak olana kadar hafifçe pişirin, daha sonra bir oluklu kaşıkla tavadan çıkarın ve bir miksera aktarın. Kalın bir püre haline gelene kadar pişirme suyu ilavesiyle çekin, ardından tamamen soğumaya bırakın.

Tereyağını eritin ve ezilmiş bisküvilerle karıştırın, sonra karışımı bir dikdörtgen kek kalıbına alın ve sıkıca ve eşit bir şekilde bastırın.

Pürüzsüz hale gelene kadar krem peynirini ve yoğunlaşmış sütü bir çırpıcı ile çirpin, limon suyunu ekleyin, çirpin, ardından bisküvili tabanına dökün ve üstünü düzleştirin.

Üzerine kayısı püresini dökün, bir çöp yardımıyla hafif karıştırarak ebruli desenler verin. Servis yapmadan önce buzdolabında en az 3 saat bekletin.

