



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRAMBUAZ SOSLU ÇİZKEK

2 paket bisküvi
100 gr. margarin
400 gr. labne
3 adet yumurta
1 paket krema
Yarım su bardağı toz şeker
1 çay bardağı ince çekilmiş ceviz
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı nişasta
1 paket vanilya
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
Sosu için:
1 su bardağı frambuaz
1 su bardağı vişne suyu
4-5 yemek kaşığı toz şeker
1-2 tatlı kaşığı nişasta
2 adet tane karanfil
1 adet çubuk tarçın

Bisküviler rondodan geçirilip un haline getirilir. Sana margarin ve ceviz eklenip karıştırılır. Yağlı kağıt serilmiş kelepçeli kalıba dökülür. Bastırarak kenarlarından 1 cm yüksekte olacak şekilde kalıba yayılır, buzdolabına kaldırılır.

Suyu süzölmüş labne peyniri derin bir kaba alınır, şeker ile karıştırılır.

Krema eklenip karıştırmaya devam edilir. Yumurtalar tek tek eklenerek tekrar karıştırılır. Un, nişasta, vanilya ve limon kabuğunu da eklenip karıştırılır.

Buzdolabındanki kalıp alınır ve karışım üzerine dökülür. Üzerindeki hava kabarcıkları gidinceye kadar karışım kaşıkla düzeltilir. 160 derece fırında kapağını hiç açmadan üzeri hafif pembeleşene kadar pişirilir. (25 dakika yeterli) Fırın kapağı açılmadan soğuyuncaya kadar bekletilir. Buzdolabına kaldırılarak 1 gece bekletilir.

Sos için; malzemeler bir tencereye alınıp kısık ateşte pişirilir. Süzgeçten geçirilip soğumaya bırakılır.

Servis sırasında cheesecake'in üzerine frambuaz sos dökülür.