



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRAMBUAZLI CHEESECAKE

2 paket eti burçak
150 gr margarin
1 bardak katı yoğurt
1 su bardağı toz şeker
3 yumurta
1 paket vanilya
1 kutu krem peynir
2 paket donmuş framboaz
2 bardak vişne suyu
2 çorba kaşığı nişasta

Bisküvileri blendırda ezin. 150 gr. eriyen margarin ile karıştırın ve yuvarlak tart kalıbına yayın. 1 bardak yoğurt, 1 bardak şeker, 3 yumurta, 1 paket vanilyayı iyice çırpın sonra krem peyniri ilave edin, bisküvilerin üzerine bu karışımı dökün ve fırında 25 dk. pişirin. Diğer tarafta 2 paket framboazı çırpın, 2 bardak vişne suyu, 2 çorba kaşığı şeker, 2 çorba kaşığı nişastayı pişirin. Fırından çıkarttığınız tart soğuyunca pişirdiğiniz karışımı üzerine dökün, en az 24 saat dolapta bekledikten sonra servis yapın.



Fotoğraf "finito" tarafından gönderildi. 18.01.2021