



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FRAMBUAZLI PRATİK CHEESECAKE

1 kg yoğurt (suyunu iyice süzdüm biraz peynir gibi oldu)

2 paket yulaflı bisküvi

1 su bardağı dolusu fındık kırığı

6 yemek kaşığı pudra şekeri

2 adet yumurta 50 gr. Tereyağı

1 paket vanilya

Sosu için:

150-200 gr. dondurulmuş frambuaz veya taze çilek

1 paket tart jölesi

2 yemek kaşığı toz şeker

İlk olarak bisküvileri ve fındıkları toz haline getirip erittiğimiz yağla karıştıralım. 26 cm. çapındaki kelepçeli kalıbın dibine bastırarak iyice döşeyelim. Buzdolabında biraz dinlendirelim.

Ayrı bir yerde yumurtaları şekerle çırpalım. İçine yoğurt ve vanilyayı da ilave edip tekrar çırpalım. Bisküvili karışımın üzerine döküp 180 derecelik fırında yaklaşık 70 dakika kadar pişirelim.

Fırından çıkarıp soğumaya bırakalım. Sosunu hazırlamak için tart jölesini üzerinde belirtilen miktarda suyla ve şekerle karıştırıp pişirelim.

Kaynamasına yakın içine frambuazları ekleyelim. Karıştırma karıştırma pişirelim. Bir kenarda soğuması için bırakalım. Soğuyunca pastamızın üzerine döküp iyice yayalım.

Buzdolabının dondurucu kısmında bir gece bekletip sonra aşağıya alalım.

Soğuk servis yapalım.

