



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL SUYU VE GÜL YAPRAKLARIYLA PEYNİRLİ KEK

<https://www.elele.com.tr>

1 paket yulafli bisküvi
100 gr. tereyađı
400 gr. labne peyniri
100 gr. beyaz çikolata
1 çay bardağı pudra şekeri
1 tatlı kaşığı vanilya
50 ml. krema
1 yemek kaşığı toz jelatin
1 çorba kaşığı gül suyu
Süslemek için bir avuç gül yaprađı

Kelepçeli pasta kalıbının içini streç filmle kaplayın. yulafli bisküvileri mutfak robotunda un haline getirin. Eritilmiş tereyağını ekleyip karıştırın. Pasta çemberlerinin tabanına eşit miktarda yayın ve bastırarak düz bir zemin elde edin. Buzdolabına koyarak donmasını sağlayın. Bu esnada peynirkekin üstü için dört yemek kaşığı kremayı ısıtın, toz jelatini ekleyip eriyinceye kadar karıştırın. Kalan krema ve küçük parçalara bölünmüş çikolatayı sos tenceresine alın ve kısık ateşte erimeye bırakın. Peynir, vanilya, gül suyu ve şekeri mikserle çirpın. Eritilmiş çikolata ve jelatinli kremayı ekleyip karıştırın. Karışımı bisküvi tabanlarının üzerine paylaşın ve buzdolabına alarak bir gece bekletin. Servisten önce üzerini gül yapraklarıyla süsleyin. Dilerseniz tarifini verdiğimiz gül şekerlemelerini de kullanabilirsiniz.

