



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HALLEY'Lİ CHEESECAKE

- 15 adet Halley
- 4 orba kaşığı tereyağı
- 1 paket krem řanti
- 1 su bardađı sođuk süt
- 2 paket limonlu jöle
- 1 paket labne peyniri

Halley'leri derin bir kabın içine elinizle ufalayın. İçine eritilmiş tereyağını katın ve özleşene kadar karıştırın. Karışımı orta büyüklükte kelepçeli bir kek kalıbının dibine elinizle bastırarak yayın. Krem şantiyi soğuk sütle iyice çırpın ve buzdolabında 15-20 dakika bekletin. Diđer taraftan jleyi üzerindeki tarife göre hazırlayın ve ılındıktan sonra krem şantinin içine katıp, karıştırın.

En son labne peynirini ilave edip, tüm malzemeyi tekrar şöyle bir karıştırın. Kalıbın içindeki Halley'in üzerine karışımı boşaltın ve üzerini spatula ile düzeltin. Buzdolabında 1 gece bekletin ve ertesi gün üzerine vişne sos gezdiren, dilimleyerek servis yapın.