



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## HİNDİSTANCEVİZLİ CHEESECAKE

- 1 su bardağı rendelenmiş hindistancevizi
- 2 paket kakaolu bisküvi
- 120 gram tereyağı
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı şekerless krema
- 600 gram labne peyniri
- 1 paket vanilya
- 1 su bardağı un
- 80 gram rendelenmiş bitter çikolata

Bisküviyi blenderden geçirip un haline getirin. Eritilmiş tereyağı ekleyip karıştırın. 24 cm çapındaki yağlanmış kelepçeli kek kalıbına dökün. Elinizle bastırarak yerleştirin. Buzdolabında 30 dakika dinlenmeye bırakın. Ayrı bir yerde toz şeker ve yumurtaları çırpın. Akışkan bir kıvam aldığı anda krema ekleyin. Labne peyniri, vanilya ve un ilave edin. Rendelenmiş hindistancevizi ve çikolata ekleyin. Hamuru kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında, yaklaşık 1 saat pişirin. Fırını kapatıp, kapağı aralayın ve cheesecake'ı 5 dakika bu şekilde dinlendirin. Dilimleyerek servis yapın.

