



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HURMALI CHEESECAKE

Malzemeler:

Alt taban için:

1 su bardağı makineden geçirilerek öğütölmüş graham cracker bisküvisi (Türkiye için kepekli bisküvi veya normal fırında pişen cheesecake tariflerinde kullanılan bisküvi çeşidi olabilir?)

1/4 su bardağı toz şeker

4 silme yemek kaşığı (60 gr. kadar) tereyağı veya margarin

İçine:

2 paket 240 gr. lik (8 ounce) cream cheese (oda ısısında)

1 + 1/4 su bardağı kahverengi şeker

3 yumurta (oda ısısında)

2 silme yemek kaşığı un

1 paket toz vanilya

Üstüne:

2 su bardağı çekirdekleri çıkarılıp doğranmış hurma

3/4 su bardağı toz şeker

3/4 su bardağı su

1 su bardağı irice kıyılmış pekan cevizi veya bulamazsanız ceviz içi

Yapılışı:

Alt taban malzemelerini mutfak robotunuzdan geçirip karışmasını sağlayın. Yağlanmış kelepçeli kek kalıbınıza kaşığın tersi ile eşit düzlükte yayıp bastırarak düzeltin. İçini yaparken buzdolabında bekletin.

Eğer mutfak robotunuzun haznesi genişse yine aynı robotta veya genişçe bir kasede oda ısısındaki cream cheese'i krema gibi olana kadar çırpın (10-20 saniye kadar).

Kahverengi şekeri ilave edip yine karıştırın. Ara sıra kenarlarından içeriye doğru sıyırıp iyice karışmasını sağlayın.

Yumurtaları tek ,tek ilave edip yine karıştırın.

En son un ve vanilyayı serpiştirerek ilave edip en son tekrar hafifçe çırpın.

Hazırladığınız kalıba boşaltıp önceden ısıtılmış 325F (160C) dereceli fırında 55 dakika kadar ortası sertleşmeye yüz tutana kadar pişirin.

Kalıpta soğuduktan sonra kenarlarından bıçakla geçirip kelepçeyi çıkarabilirsiniz. Alt tabanını çıkarmayın)

Ceviz hariç üst malzemeleri tencereye koyup karıştırın. Koyulaşıp suyunu çekene kadar pişirin. En son cevizi ekleyip ılınmaya bırakın. Ilındıktan sonra düzgün şekilde cheesecake'inizin üstüne yayın. Dolapta iyice soğuduktan sonra kekiniz servise hazırdır.

[ML® Hürmalı Kek için tıklayın](#)