



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İKİ RENKLİ CHEESECAKE

3 paket labne peyniri (1 paket 180 gram)
100 gram süzme yoğurt
100 gram un haline getirilmiş ceviz
100 gram badem unu
3 adet hurma
7 adet yumurta
4 çorba kaşığı bal
2 adet muz
3 çorba kaşığı kakao

Labne peyniri ve yoğurdu süzgece alıp suyunun süzülmesi için 30 dakika dinlendirin. 2 Ayrı bir yerde ceviz unu, badem unu, hurma ve 1 adet yumurtayı karıştırıp kelepçeli kalıba bastırarak yerleştirin. 3 Kalan yumurtaları derin bir kaptan çırpın. Labneli karışımı, balı ve püre haline getirilmiş muz ilave edip çırpıma devam edin. Yarısını kenara ayırıp, kakao ekleyin ve karıştırın. Beyaz ve kakaolu olarak iki ayrı karışım elde edin. Beyaz karışımın 1 çorba kepçesi alıp, kalıba dökün ve tezgaha vurarak yayılmasını sağlayın. Daha sonra 1 çorba kepçesi kakaolu karışımın dökün ve her seferinde tezgaha vurarak yayın. Karışımlar bitene dek işlemi tekrarlayın ve fırın tepsisine yerleştirin. Isıya dayanıklı bir kaba su doldurup fırının içine koyun ve cheesecake'i önceden ısıtılmış 160 derece fırında 40 dakika pişirin.

Not: Cheesecake'in çatlamaması için pişme süresi bittiğinde fırının kapağı kapalı olarak içinde ılınmasını bekleyin ve sonra fırından alın.

