



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ CHEESECAKE

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

Tabanı için:

2 paket yulaflı bisküvi

30 gr tereyağı

1 çay kaşığı tarçın

1 yemek kaşığı toz şeker

Üzeri için:

2 su bardağı süzme yoğurt

400 gr labne peyniri

1 yumurta

8 yemek kaşığı toz şeker

1 paket vanilya

1 yemek kaşığı un

Süslemek için:

100 ml krema

50 gr beyaz çikolata

Taze incir

İrili ufaklı parçalara ayırdığınız bisküvileri mutfak robotunda ufalayın. Tereyağını eritip bisküvilere ekleyin ve karıştırın. 22 santimlik kelepçeli kalıbın tabanına yağlı kağıt serin. Kenarlarını hafifçe yağlayın ve bisküviyi tabana bastırarak yayın. Buzluğa koyup donmasını sağlayın. Diğer yanda fırını 170 dereceye ayarlayın. Derin bir kaseye süzme yoğurt, labne peyniri ve toz şekeri alıp çırpın. Vanilya, un ve yumurtayı ekleyerek birkaç dakika daha çırpın. Karışımı bisküvi tabanının üzerine yayın. Önceden ısıtılmış fırında 25-30 dakika kadar pişirin. Fırın soğuyana kadar fırından çıkarmayın. Bir sos tenceresinde kremayı ısıtın ve çikolata parçalarını ekleyin. Eriyene kadar karıştırıp ocaktan alın. Ilındıktan sonra mikserle hafifçe çırpın ve cheesecake'in üzerine yayın. İncir dilimleri ile süsleyin.

