



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## JÖLELİ CHEESECAKE

- 2 Paket Yulaflı Bisküvi
- 3 Çorba Kaşığı Tereyağı
- Krema için:
  - 1 Paket labne peyniri
  - 1 Kutu krema
  - 3 Adet yumurta
  - 1 Su Bardağı şeker
- 2 Çorba Kaşığı nişasta
- 1 Adet limonun suyu
- Jöle Malzemeleri:
  - 1 Paket jöle
  - 2.5 Su Bardağı su

Büsküvileri kırıp, robotta un haline gelene kadar çekelim. Tereyağını eritip, üzerine ekleyelim. 22 cm'lik kalıbı yağlayalım. Bisküvili karışımı kalıba kenarlarını yükselterek yaydıktan sonra buzdolabına kaldıralım. Kreması için, labne peyniri ve kremayı çırpalım. Şeker, nişasta ve limon suyunu ekleyip karıştıralım. Yumurtaları da ilave edip çırpmaya devam edelim. Hazırladığımız kremayı, buzdolabından çıkardığımız bisküvi tabanının üzerine boşaltıp yayalım. Cheesecake kalıbını su dolu büyük bir tepsinin içine yerleştirip, önceden ısıtılmış 170 derecelik fırına koyalım. 20 dakika sonra fırının kapağını açıp soğumaya bırakalım. Jöleyi üzerindeki tarife göre pişirip, ılıdıktan sonra cheesecake'in üzerine dökelim. Buzdolabında 3-4 saat dinlendirdikten sonra servis yapalım.

