



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI REÇELLİ CHEESECAKE

- 1 paket yulaflı bisküvi
- 1 su bardağı toz fındık (fındıkları robottan geçirebilirsiniz)
- 100 gr tereyağı
- 3 yemek kaşığı süt
- Kreması için:
- 4 adet yumurta
- 400 gr labne
- 200 ml sıvı krema
- 1 su bardağı toz şeker
- 6 yemek kaşığı un
- Limon kabuğu rendesi
- 1 paket vanilya
- Kayısı suyu
- Kayısı sosu için:
- 6 yemek kaşığı kayısı reçeli
- 1 su bardağı su
- 1 çay bardağı kayısı suyu
- 1 yemek kaşığı buğday nişastası

Yulaflı bisküvileri mutfak robotundan geçirin. Üzerine toz fındık ve eritilmiş tereyağını ekleyin. Katı bir hamur elde edene kadar azar azar süt ilave edin. Kelepçeli kalba yanlarını hafif yüksek bırakarak tabanı hamur ile kaplayın ve buzdolabında dinlendirin. Diğer yandan toz şeker, labne ve sıvı kremayı iyice çırparak kremayı hazırlamaya başlayın. Çırparken tek tek yumurtaları kırın. Limon kabuğu rendesi, vanilya ve unu ilave ederek 5 dakika daha çırpın. Buzdolabında beklettiğiniz hamurun üzerine kremayı dökün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15 dakika pişirin, daha sonra ısıyı 170 dereceye düşürün. Kek piştikten sonra ılımaya bırakın ve kayısı sosunu hazırlayın. Kayısı reçelini, su ve kayısı suyunu sos kabına alıp ısıtın, nişastayı ekleyin. 1-2 dakika koyulaşana kadar kaynatın. Kayısı sosunu soğuyan kekik üzerine yayın. Buzdolabında 4 saat kadar dinlendirdikten sonra dilimleyerek servis yapın.

Not: Dilerseniz cheesecake hamuru ve krema arasına kayısı parçaları koyabilirsiniz.



