



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİRAZLI CHEESECAKE

- 1 bardak kiraz
- 2 kutu labne peyniri
- 3 adet yumurta
- 2 bardak krema
- 100 gr margarin (yumuşamış)
- 1 paket petibör bisküvi
- 1 paket vanilya
- 2 kaşık kakao
- 2 kaşık nişasta

1 su bardağı şeker, yumurta, peynir, krema ve kakaoyu iyice bir kabın içerisinde çırpın. İçine bisküvi ufalayın. margarini koyup karıştırın. Bir kalıbın içerisinde döküp 20 dakika kadar pişirin ve soğutun. Kirazları ayıklayıp üzerine dizin.

2 kaşık nişastayı 1.5 su bardağı su ile pişirin ve ılıdıktan sonra kirazların üzerine dökün. Dolapta birkaç saat dinlendirdikten sonra kremşanti ve fıstıkla süsleyebilirsiniz.

