



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ ÇİLEKLİ CHEESECAKE

<https://migros.com.tr>

2 paket yulafli bisküvi
125 gr. tereyağı
1 adet kelepçeli pasta kalıbı
1 paket vanilya
450 gr. labne peyniri
1 su bardağı toz şeker
3 adet yumurta
1 adet limon rendesi
300 gram çilek

1. Tereyağını benmari usulü eritin.
2. Yulafli bisküvileri bir kenarda ufalayın.
3. Bisküvileri tereyağı ve vanilya ekleyip yoğurun.
4. Kelepçeli bir kalıbın dibine bu karışımı yayın.
5. Bir kaşık ile sıkıca bastırın.
6. Kremasını hazırlarken buzdolabında soğumaya bırakın.
7. Labne peynirini, tozşekeri, yumurtaları ve limon rendesini bir kaseye koyup mikserle güzelce çırpın.
8. Bu karışımı buzdolabında beklettğiniz bisküvi hamurunun üzerine dökün.
9. Kalıbı genişçe ve derin başka bir tepsiye koyup yarıya kadar sıcak su ilave edin.
10. Bu şekilde önceden ısıtılmış 175 dereceli fırında yaklaşık 45 dakika kadar pişirin.(Benmari usulü)
11. Piştikten sonra bıçakla kenarlarından geçerek kalıptan ayırın ve 30 dakika dışarıda soğuduktan sonra buzdolabında en az 4 saat soğutun.
12. Üzerine dilimlenmiş çilek koyarak servis yapın.

