



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ ÇİLEKLİ CHEESECAKE

Mutfak Ürünleri ve Margarin Sanayicileri Derneği

125 gr Margarin
2 Paket Yulaflı Bisküvi
1 Paket Vanilin
450 gr Labne Peynir
1 Su Bardağı Toz Şeker
3 Adet Yumurta
1 Adet Limon Rendesini
Pasta Kalıbı
Üzeri için;
300 gr Çilek

Margarini eritin. Yulaflı bisküvileri bir kenarda ufalayın. Bisküvilere margarin ve vanilin ekleyip iyice yoğurun. Kalıbınızın dibine bu karışımı yayın. Bir kaşık yardımı ile bastırın ve düz bir şekil verin. Siz kremasını hazırlarken, tabanı buzdolabında soğumaya bırakın. Labne peynirini, toz şekeri, yumurtaları ve limon rendesini bir kaseye koyup çırpıcı yardımıyla çirpin. Bu karışımı buzdolabında beklettiğiniz bisküvi hamurunun üzerine dökün. Şimdi kekimizi fırında Benmari Usulü ile pişireceğiz. Hazır mısınız? Kalıbı sığacağı derin başka bir tepsiye koyup, bu derin tepsinin içerisine de yarıya kadar sıcak su ilave edin. Bu şekilde önceden ısıtılmış 175 dereceli fırında yaklaşık 45 dakika kadar pişirin. Piştikten sonra bıçakla kenarlarından geçerek keki kalıptan ayırın ve 30 dakika dışarıda soğuduktan sonra buzdolabında en az 4 saat soğutun. Son olarak servis yaparken üzerine dilimlenmiş çilek koymayı unutmayın.

Püf Noktası: Cheesecake ne kadar soğuk olursa o kadar lezzetli olacaktır.

