



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOR PEYNİRLİ CHEESECAKE

2 su bardağı lor peyniri
1 su bardağı akağaç şurubu
4 çorba kaşığı labne peyniri
2 adet yaprak jelatin
100 gram balkabağı
Yarım su bardağı toz şeker

Akağaç şurubunu kaynatıp yarı yarıya çektin. Ocaktan alıp, 1-2 çorba kaşığı kenara ayırın. Kalan akağaç şurubuna lor peyniri ve labne peyniri ekleyin. Kıvam alana dek çırpıp, suda açılmış 1 adet yaprak jelatini ilave edin. Ayrı bir yerde dilimlenmiş balkabağı ile toz şekeri su eklemeyen kısık ateşte pişirin. Blenderden geçirip püre yapın. Kalan 1 adet yaprak jelatini, az miktarda soğuk su ile açıp püreye ilave edin ve karıştırın. Balkabağı püresini dilediğiniz şekilde kek kalıbına yerleştirin. Üzerine peynirli karışımı yayın. Buzdolabının alt rafında yarım saat dinlendirip kenara ayırdığınız akağaç şurubunu üzerine gezdirin. Soğuk olarak servis yapın.

Not: Akağaç şurubu: İspendim ve akça ağaç şurubu olarak da bilinen bu şurup çeşidi çınara benzer bir ağacın reçinesinden elde edilir. Tatlı ve salatalara lezzet vermek için kullanılır.

