



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANDALİNALI CHEESECAKE

50 Gr Tereyağı
1 Paket Yulaflı Bisküvi
Kreması İçin:
1 Su bardağı Krema
Yarım Kg Süzme Yogurt
1 Su bardağı Toz Şeker
4 Adet Yumurta
Sosu İçin:
Yarım Kg Mandalina
2 Çorba Kaşığı Nişasta
1 Çay bardağı Toz Şeker

Yulaflı bisküvimizi parçalayıcıda toz haline getiriyoruz. Tereyağını eritip bisküvi ile karıştırıyoruz. Altına yağlı kağıt koyduğumuz çember bir kalıbın tabanına koyup bastırıyoruz. Kreması için, yoğurt, şeker, krema ve yumurtaları karıştırma kabının içine alıp karıştırıyoruz. İçine bir mandalınanın kabuğunu rendeliyoruz. Kremayı bisküvinin üzerine döküyoruz. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 1 saat pişiriyoruz. Sosu için 2 mandalınayı üzeri için ayırıp diğer mandalinaların suyunu sıkıyoruz. Mandalina suyunu küçük bir tencereye alıyoruz. Şeker ve nişastayı katıp koyu bir kıvam alana kadar pişiriyoruz. Kekimizi fırından çıkarıp soğumaya bırakıyoruz. Soğuduktan sonra üzerine sosunu döküyoruz. Ayırmış olduğumuz 2 mandalınayı dilimleyip üzerine koyuyoruz. İsteğe göre nane yapraklarıyla süsleyebiliriz. Buzdolabında dinlendirip servis ediyoruz.

