



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MEYVELİ SOSLU LİMONLU MİNİ CHEESECAKE

- 2 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 400 gr labne peyniri (450 gramlık paketin suyu sızdırıldıktan sonra)
- 1 Paket eti burçak
- 2 Adet limonun incecik rendelenmiş kabuğu
- 1 Çorba Kaşığı limon suyu
- 1 Çorba Kaşığı şeker
- 2 Adet yumurta

12 adetlik muffin kalıbına muffin kağıt kaplarını dizip bir kenara ayırın. Bisküvileri ve bademi blenderdan geçirip un haline getirin. Tereyağı küp küp doğrayın ve şeker ilave edip iyice karıştırın. Kağıt kaplara dolu dolu 1 er çorba kaşığı olacak şekilde pay edin ve çay bardağı yardımı ile iyice bastırın. Tabana eklediğimiz erimiş sana yağın tekrar donabilmesi için muffin tepsisini buzluga kaldırıp soğumaya bırakın. Bu arada bir karıştırma kabında iyice süzölmüş labne, krema ve şekeri çırpın. Aralarda tamamen harca yedirecek şekilde çırpmak suretiyle sırasıyla yumurtaları, vanilyayı, limon suyunu ve limon kabuğu rendesini ekleyin ve çırpmaya devam edin. Muffin tepsisini buzluktan çıkarıp kurabiye tabanlarının üzerine harcı paylaşın. Cheesecakeleri önceden ısıtılmış fırında 160 derecede 25-30 dakika pişirdikten sonra fırından çıkartın, oda sıcaklığına geldikten sonra da servis tepsisine yerleştirip buzdolabında en az 2 saat soğumaya bırakın. Soğumuş cheesecakelerin üzerine hazırladığınız meyveli sostan 1 er kaşık koyun ve soğuduktan sonra servise hazır.