



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ YOĞURTLU CHEESECAKE

Malzemeler: (1 kişilik)

2 paket yulaflı bisküvi (160 gr)

50 gr Süttaş Tereyağı

4 çorba kaşığı Süttaş Çilekli Yoğurt

400 gr Süttaş Lor Peyniri

125 gr Süttaş Çilekli Yoğurt

4 adet yumurta

1 çorba kaşığı un

1 çorba kaşığı toz şeker

Yapılışı

Süttaş Tereyağı'nı küçük bir tavada eritin. Yulaflı bisküvileri mutfak robotuna alın. Ilınmış Süttaş Tereyağı ve Süttaş Çilekli Yoğurt'u ekleyip karıştırın ve kelepçeli kalıba yayın. Buzlukta 15 dakika bekletin. Yumurta akları ile sarılarını ayırın. Aklarının bir çorba kaşığı şekerle çırpın. Yumurta sarılarını da un ve Süttaş Lor Peyniri ile karıştırın. Her iki karışımı bir kapta birleştirin. En son Süttaş Çilekli Yoğurt'u ekleyin. Tahta bir kaşıkla karıştırdıktan sonra bisküvili katın üzerine yayın. 160 dereceli fırında 50 dakikaya kadar pişirin. Fırından alıp ılınmaya bırakın. Buzdolabında 3 saat bekletin. Dilimleyip servis yapın.