



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİNİ CHEESECAKE

www.takita.com.tr

400 gr labne peynir
100 gr Formtat 60
¾ çay bardağı krema
1 yumurta
1 yemek kasığı mısır nisastası
1 paket vanilya
1 tatlı kasığı limon kabuğu rendesi
Üzeri için:
Diyabetik frambuaz reçeli
Taze nane
Yaban mersini

Labne peynir ile tatlandırıcıyı mikserle iyice çırpın. Yumurta, nisasta, vanilya, limon kabuğu rendesini ekleyip karıştırın. Son olarak kremayı ekleyin. Muşın kalıplarına kek kağıdı yerleştirin.

Karışımı kalıplara paylaştırın ve 160 dereceye ayarlanmış fırında 25-30 dakika pisirin. Fırından çıkartıp oda sıcaklığına gelmesini bekleyin. Buzdolabında 2 saat soğutun.

Her birinin üzerine 1 çay kasığı kadar reçel döküp yaban mersini ve taze nane ile süsleyerek servis yapın.

