



## NARLI CHEESECAKE

50 g tereyağı  
200 g ezilmiş bisküvi  
75 g doğranmış badem  
150 g krem peynir  
150 g yoğunlaştırılmış süt  
2 limon suyu  
75 g nar taneleri

Tereyağını eritin ve ezilmiş bisküviler ile bademleri karıştırın, ardından karışımı 20 cm kelepçeli kek kalıbı içine alın ve iyice bastırın.

Krem peynirini yoğunlaştırılmış sütü ürüzsüz hale gelene kadar çirpin. Limon suyunu ekleyin ve çirpin. Karışım kalınlaşmaya başladığında, bisküvi tabanına yayın ve üstünü düzleştirin.

Buzdolabında 2 saat ya da sertleşene kadar soğutun. Cheesecake'i kalıptan çıkarın ve nar taneleriyle üstünü süsleyin.

