



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

NARLI CHEESECAKE

<https://www.droetker.com.tr>

Taban:

200 g yulafli bisküvi

75 g margarin

2 yemek kaşığı süt

Krema:

1 poşet Dr. Oetker Cheesecake Yap

2,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1,5 su bardağı yoğurt

1 limon kabuğu rendesi

1 çay bardağı ayıklanmış nar

Üzeri için:

1 su bardağı ayıklanmış nar

2 poşet Dr. Oetker Tartjölle

4 yemek kaşığı toz şeker

2,5 çay bardağı su

2,5 çay bardağı taze sıkılmış nar suyu

Süslemek için:

1 çay bardağı ayıklanmış nar

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

Bisküvileri mutfak robotunda öğütün. Margarini kısık ateşte eritin. 2 yemek kaşığı süt ile birlikte bisküvilere ilave edin ve kaşık ile iyice karıştırın. Hazırladığınız karışımı kalıba alın ve kaşığın tersi ile hafifçe bastırarak tabana yayın.

2,5 su bardağı sütü çırpma kabına alın ve üzerine Cheesecake Yap poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 2 dakika çırpın. Yoğurt ve limon kabuğu rendesini ilave edin ve düşük devirde 1 dakika daha çırpın. 1 çay bardağı ayıklanmış nari ekleyin ve kaşık ile karıştırın. Hazırladığınız bisküvili tabanın üzerine dökün ve kaşık ile yayın. Buzdolabında 1 saat bekletin. Süre sonunda üzerine 1 su bardağı nar tanesini yayın.

2 poşet Tartjölle ve 4 yemek kaşığı toz şeker küçük bir tencereye alın ve iyice karıştırın. Üzerine su ve nar suyunu ilave edin. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca 1 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp arada karıştırarak 2 dakika soğutun ve chesecake'in üzerine kaşık kaşık dökün. Oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletip üzerine 1 çay bardağı nar tanesini serpin. buzdolabına alın. Yaklaşık 1 saat daha bekletin ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168629 • adı:Narlı Cheesecake • gönderen:Gül • indirme tarihi:01.04.2025 - 14:38