



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NEW YORK CHEESECAKE

Malzeme:

200 gram labne peyniri
3 adet yumurta
500 gram krema
30 gram Bizim Mutfak Un
70 gram pudra şekeri
160 gram yulafli bisküvi
20 gram Teremyağ

Teremyağ'ı tencerede eritin. Bisküvileri kırın ve eritilmiş Teremyağ ile karıştırıp kelepçeli kalıba yayın. Yumurtalar, krema, labne peyniri ve pudraşekerini robottan geçirin. Un ilave edip bir kez daha robotta karıştırın. İç malzemeyi bisküvili tabanın üzerine yayın. Önceden ısıtılmış 150 dereceye ayarlı fırında 30 dakika kadar pişirip soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 30 dakika daha pişirip tekrar soğumaya bırakın. Küp doğranmış meyve salatası ile servis yapın.
