



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ORMAN MEYVELİ MİNİ CHEESECAKE

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

Hamur için:

1 paket yulafli bisküvi

1 buçuk çorba kaşığı eritilmiş tereyağ

1 tatlı kaşığı toz zencefil

3 çorba kaşığı toz şeker

Harç malzeleri:

450 gr. krem beyaz peynir

1 bardak toz şeker

2 yumurta

Bir tutam tuz

Süsleme malzemeleri:

Çilek

Yaban mersini veya diğer kırmızı meyveler

Fırını 170 dereceye ayarlayın. Standart boy muffin tepsilerinde 20 göze kağıt kalıpları yerleştirin. Yulafli bisküvi, toz zencefil, erimiş tereyağı ve 1,5 kaşık toz şekeri karıştırıp, her bir kalıba bir kaşık koyup iyice sıkıştırın. Yaklaşık 10 dakika fırınlayın. Kenarları renk almaya başlayınca çıkartıp fırın telinde soğumaya bırakın. Oda sıcaklığında bekletilmiş krem peyniri kabarana kadar orta hızlı mikserle çırpın. Hızı düşüğe getirip toz şekeri azar azar yedirin. Tuzu ilave edip kabaca karıştırın. Yumurtaları birer birer yedirin. Arada bir kenarları sıyırın. Fazla karıştırmamaya dikkat edin. Karışımı kalıplara bölüştürün, kalıpları tezgaha vurup karışımın yerleşmesini sağlayın. Pişirmek için kalıpları fırın tepsilerine yerleştirin. Muffin kalıplarının yarısına gelecek kadar sıcak suyu tepsiyeye koyun. Arada tepsiyi çevirerek yaklaşık 30-35 dakika pişirin. Kalıpları fırın telinin üzerine alıp soğumaya bırakın. Üzerleri açık olarak en az dört saat buzdolabında bekletin.

