



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ BALKABAĞI ÇÖREĞİ

2 paket bisküvi
4 yemek kaşığı margarin
2 kutu tuzsuz krem peynir
2 yemek kaşığı çok ince çekilmiş ceviz
1 su bardağı toz şeker
3 adet yumurta
1 su bardağı haşlanmış balkabağı
3 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı tarçın
120 gr bitter çikolata
Yarım tatlı kaşığı tuz

Tabanı için, bisküvileri ufalayarak toz haline getirin. sanayağıyla karıştırıp tart kalıbının tabanına döşeyin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 15 dakika pişirin. Krem peynir ve toz şekeri mikserle çırpın. Kabağı ilave edip püre haline gelinceye kadar çırpmaya devam edin. Yumurta, un, tarçın ve tuzu ekleyip karıştırın. Çikolatayı benmari usulü eritin. Karışımdan bir kase alıp kalan karışıma çikolatayı ilave edin. Bisküvi tabanının üzerine kabak püresini yayın. En üste çikolatalı karışımdan aktarın. Bıçağın ucuyla daireler yaparak iki karışımı alacalı hale getirin. 180 derece fırında 45 dakika pişirin. Üzerine ceviz parçaları serpip servis yapın.