



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRATİK FINDIKLI CHEESECAKE

MALZEMELER

- 2 paket yulaflı bisküvi
- 2 yemek kaşığı margarin (oda sıcaklığında yumuşamış)
- Yarım su bardağı fındık (dövülmüş)
- 3 adet yumurta
- 2 paket labne peyniri (yani tuzsuz eritilmiş beyaz peyniri)
- 1 su bardağı hazır çiğ krema

YAPILIŞ TARİFİ

Yulaflı bisküviyi blenderdan geçirerek, un haline getirelim. Oda sıcaklığında yumuşamış margarinle karıştıralım ve yoğuralım. Hazırladığımız bu hamuru 20-25 cm çapındaki bir kalıba yayalım. Daha sonra buzdolabına koyarak bekletelim. Diğer yandan, fındıkları havanda dövelim. Başka geniş bir kaptaki dövülmüş fındıkları, 2 paket labne peyniriyle, 3 adet yumurtanın sarısını iyice karıştıralım. Ayrı bir kaptaki yumurta aklarını kar gibi oluncaya kadar çırpalım. Sonra peynirli karışımı, yumurta aklarını ve kremayı karıştıralım. Bu karışımı buzdolabından çıkardığımız bisküvi hamurunun üzerine yayalım. Tekrar buzdolabına koyalım. Mümkünse 1 gece beklettikten sonra dilimleyerek servis yapalım.



Fotoğraf "devir" tarafından gönderildi. 14.05.2019