



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## REÇELLİ CHEESECAKE

2.5 su bardağı un  
1/4 su bardağı tozşeker  
1 adet yumurta  
125 gr. tereyağı  
Krema için:  
3 çorba kaşığı toz jelatin  
3 çorba kaşığı kaynamış su  
1 su bardağı süzme yoğurt  
1 paket krem şanti  
4 çorba kaşığı pudraşekeri  
2 adet yumurta  
1 su bardağı süt

Hamur malzemesini bir kaptaki iyice yoğurun ve ince olacak şekilde merdane yardımıyla açın. Kelepçeli kalıba, hamurun kenarlarını yükselterek yerleştirin. 180 derece fırında 20-25 dakika pişirin. Fırından çıkarıp soğutun. Toz jelatini kaynamış suda eritin. Yoğurt, krem şanti, pudraşekeri, yumurta ve sütü çırpın. Erimiş jelatini de ilave edip, 1-2 kez karıştırıp, kekin üzerine yayın. Buzdolabında 3 saat bekletin. Vişne reçeliyle süsleyerek servis yapın.



Fotoğraf "haminne" tarafından gönderildi. 16.10.2018