



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEFTALİLİ CHEESECAKE

- 1 ay kaşığı tarçın
- 2 paket bisküvi
- 50 gram tereyađı
- 2 ay bardađı toz řeker
- 3 adet yumurta
- 3 yemek kaşığı un
- 1 kutu krema
- 250 gram süzme yođurt
- 350 gram labne peyniri
- 4 adet řeftali
- 1 paket vanilin

Bisküvi ve tereyağını robottan geçirin. Kelepeçeli kek kalıbının tabanına yağlı kağıt serin ve hazırladığınız taban malzemesini yayın.

Toz şekeri, yumurtaları ve vanilini bir kabın içinde mikser yardımıyla iyice çırpın. Daha sonra un ve krema ilave ederek tekrar çırpın. Labne ve süzme yoğurdu da ekleyip mikserle ırpıma devam edin.

Hazırladığınız karışımın içine şeftalileri küp küp doğrayın ve kaşıkla karışımı karıştırın. 180 derecede fırını ısıtın. Daha sonra hazırladığınız karışımı kek kalıbına dökerek fırına verin. 45-55 dakika fırında pişirin.

Cheesecake'i fırından alıp soğumaya bırakın ve ardından buzdolabında bir gece dinlendirin. Son olarak üzerine şeftali dilimleri yerleştirin.

