



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ CHEESECAKE

- 5 adet şeftali
- 1 kahve fincanı toz şeker
- 1 paket pötibör bisküvi
- 100 gram tereyağı
- 1 adet limon
- 250 gram süzme yoğurt
- 2 paket labne peyniri

Süsleme için 4 adet şeftalinin kabuklarını temizleyip çekirdek yataklarını çıkarın. Toz şekerle birlikte blenderden geçirin. Dilediğiniz şekilde kalıplara boşaltıp, 1 gece derin dondurucuda bekletin. Cheesecake için ufalanmış bisküvi, rendelenmiş limon kabuğu ve eritilmiş tereyağını karıştırın. Kalan 1 adet şeftaliyi ezdikten sonra üzerine ekleyin ve iyice karıştırın. İnce bir taban olacak şekilde elinizle bastırarak bir kalıba yerleştirin. Aynı bir yerde süzme yoğurt ve labne peynirini karıştırın. Bisküvi tabanının üzerine 2-3 cm kalınlığında olacak şekilde yayın. 1 gece buzdolabında bekletin. Dondurulmuş şeftali topları ile süsleyip servis yapın.

