



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERSİZ CHEESECAKE

<https://www.elele.com.tr>

Tabanı için:

100 g haşlanmış kuru fasulye

50 g yulaf kepeği

30 g kuru üzüm

2 adet yumurta

1 çay kaşığı tarçın

Kreması için:

100 g haşlanmış kuru fasulye

200 g yağsız labne peynir

75 g yağsız yoğurt

1 adet yumurta

20 g toz tatlandırıcı

1 paket vanilya

Sosu için:

100 g böğürtlen

10 g toz tatlandırıcı

Taban için bütün malzemeleri yüksek devirli mutfak robotunda çekerek hamur kıvamına getirin. Yağlı kağıdın üzerine alın. Elinizle sıvayıp şekil vererek önceden ısıtılmış 165 derecede ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin. Kreması için bütün malzemeleri yüksek devirli mutfak robotunda çırpın. Önceden pişirip soğuttuğunuz taban hamurunun üstüne dökerek, 150 derecede ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin. Fırından çıkarıp, oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabında soğutun. Meyveleri bir tavada suyu çıkana kadar kaynatın ve tatlandırıcıyı ekledikten sonra mutfak robotunda püre haline getirin. Hazırladığınız sosu cheesecake'in üzerine dökerek servis edin.

