



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÜZÜMLÜ CHEESECAKE

<https://yemek.name>

1,5 paket yulaflı bisküvi  
100 gr eritilmiş tereyağ  
150 gr labne peyniri  
300 gr çırpılmış krem şanti  
2 yumurta sarısı  
2 paket tart jölesi  
80 gr toz şeker  
200 gr beyaz üzüm (çilek, kivi, vb,...)

Bisküviler, toz haline getirilir.  
Margarin eritilir, toz haline getirilmiş bisküvilere yedirilir.  
Bisküviler, 18-20 cm çapında bir kelepçeli kalıbın tabanına sıkıca yayılır.  
30 dakika boyunca buzdolabında tutulur.  
Labne peyniri bir kaba alınır, mikser ile çırpılır.  
Çırpılmış krem şanti eklenip çırpılarak peynire yedirilir.  
Yumurta sarıları ayrı bir kapta toz şekerle çırpılarak kabartılır.  
Diğer karışım eklenip yedirilir.  
Tart jölesi, iki çay bardağı su konularak kaynatılır.  
Ilınınca karışıma eklenip hızlıca karıştırılır.  
Bisküvinin üzerine yayılır.  
Derin dondurucuda 2 saat bekletilir.  
Servisten yarım saat kadar önce buzluktan çıkarılır.  
Kek, çember kalıptan çıkarılacak kadar çözöldükten sonra kalıptan dikkatlice çıkarılır, servis tabağına alınır, üzeri dilediğiniz şekilde çikolata sos ya da meyvelerle süslenir.  
Üçgen dilimler halinde kesilip soğuk olarak servis edilir.

