



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ CHEESECAKE

- 1 paket bisküvi
- 2/3 yumuşak margarin
- 1 kavanoz tane vişne kompostosu
- 1 krem beyaz peynir
- 1 küçük paket krema
- 3 kaşık yoğurt
- 3 yumurta
- 3 fincan toz şeker

Bisküvileri iyice ezip un haline getirin. Yumuşak margarin ile yoğurup kasnaklı kalıba bastırarak yayın. Beyaz krem peyniri, kremayı, yoğurdu, yumurtaları ve toz şekeri 2-3 dakika çırpıp bisküvilerin üzerine dökün. Fırında 40-45 dakika pişirin. Vişne kompostosunu 1 kaşık nişasta ile jöle kıvamına gelinceye kadar kavurmak suretiyle pişirin. Vişneler örselenmesin diye son anda ilave edin. Fırından çıkardığınız pastanın üstüne dökün. (ikisi de ılık olsun) Daha sonra 2-3 saat buzdolabında bekletip servise sunun.

[ML® Vişneli Çiskek için tıklayın](#)