



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ CHEESECAKE

İçindekiler

2 paket eti burçak bisküvi

150 gr yumusak margarin

1 paket vanilya

1 pınar labne peynir

1 bardak yoğurt

3 yumurta

sos için:

1 paket donmuş visne

2 bardak visne suyu

2 çorba kasığı nisasta

1 bardak toz seker

Bisküvileri Tefal Rondo'ya atıp un haline getirin yumusak margarin ile yogurup kasnaklı kalıba bastırarak yayın yogurdu, toz sekeri, yumurtaları, vanilyayı çırp sonra labne peyniri ilave edip 2-3 dakika çırpıp bisküvilerin üzerine dökün. önceden ısıtılmış 180 °c fırında 30-35 dakika pisirin. Diğer tarafta donmuş visneleri çözülmüş şekilde hazır olsun, 2 bardak visne suyu, 2 çorba kasığı seker, 2 çorba kasığı nisastayı pisirin visneler örselenmesin diye son anda ilave edin. Fırından çıkarttığınız tart soguyunca pisirdiğiniz karışımı üzerine dokün, en az 24 saat dolapta dinlendikten sonra servis yapın.

[ML® Vişneli Çiskek için tıklayın](#)