



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VİŞNELİ CHEESECAKE

Gülşen Danışman

yarım kilo kese yoğurdu  
1 paket vanilyalı puding  
1 paket labne peyniri  
1 su bardağı süt  
yarım su bardağı sıvı yağ  
3 yumurta  
1 su bardağı şeker  
1 paket vanilya  
altının hamuru için:  
yarım su bardağı şeker  
2 su bardağı un  
1 yumurta  
1 paket kabartma tozu

Altının hamurunun malzemelerinin hepsi karıştırılıryumuşak hamur yapılır kelepçeli kalıba yerleştirilir ,kenarları biraz yukarı taşırılır. Çatalla delikler açılır.diğer malzemelerin hepsi birlikte mikserle karıştırılır ve hamurun üstüne dökülür. 180 derecede50 dakika pişirilir.pişince fırın kapatılır ancak kapağı hafif aralık fırında bekletilir. Diğertaraftan bir bardak vişne 3 kaşık nişasta ve bir bardak şekerle pişirilir fırından çıkan kekin üstüne dökülür soğutulur.