



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ CHESECAKE

2.5 su bardağı un
150 gram tereyağı
1 yumurta
1 tutam tuz
İçi için:
2 yumurta
1 su bardağı şeker
2 paket vanilya
1 paket labne peyniri
1.5 çay bardağı un
200 gram süzme yoğurt
1 çay bardağı pudra şekeri
Üzeri için:
400 gram vişne
2 çorba kaşığı nişasta
1 çay bardağı su

Hamuru için gerekli malzemeleri bir kabın içinde hızlıca yoğurun. Yumuşak bir hamur haline geldiğinde yuvarlak bir kalıbın içine kenarlarını da kaplayacak şekilde yerleştirin. Bu şekilde 5 dakika dolapta tutun. İçi için yumurta ve şekeri çırpın. Peyniri, vanilyayı, yoğurdu ve unu ekleyip karıştırın. Bu peynirli kremayı dolaptan aldığınız hamurun içine dökün ve 200 derecedeki fırında pişmeye bırakın. 35 dakika pişince çıkartıp soğumasını bekleyin. Bu arada üzeri için vişneleri bir kabın içinde kaynatın. Nişastayı da suyla açın ve vişneye ekleyin. Bir taşım kaynatıp soğumaya bırakın. Soğumaya bıraktığınız chesecake'in üzerine vişne sosunu döküp servis yapın.