



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

YABANMERSİNLİ MİNİ CHEESECAKE

3 adet yumurta
1 paket Pakmaya Vanilyalı Tarçınlı Puding
2 paket labne peyniri (400 gr)
Yarım kutu krema (100 ml)
Üzerini süslemek için:
Pakmaya Pudra Şekeri
Taze yaban mersini
Nane yaprakları

Yumurtaları mutfak robotunda 5 dakika boyunca çırpın.
Pakmaya Vanilyalı Tarçınlı Puding'i ekleyin. 1 dakika daha çırpın.
En son labne peyniri ile kremayı ilave edin.
Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak karışımı iyice birbirine yedin.
Hazırladığınız karışımı yağlanmış silikon kek kalıplarına paylaşın.
Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında, üzeri tabaka oluşana kadar pişirin.
Fırından alın. Buzdolabında birkaç saat dinlendirin. İsteğe göre üzerine Pakmaya Pudra Şekeri serpin. Taze yaban mersini ve nane yapraklarıyla süsleyip servis edin.

