



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU CHEESCAKE

Tabanı için:

2 paket yulafli bisküvi

150 gram eritilmiş tereyağı

Üst kısmı için:

1 adet limon kabuğu rendesi

Yarım limonun suyu

3/4 su bardağı pudra şekeri

5 tatlı kaşığı toz jelatin

1/3 su bardağı ılık süt

650 gram süzme yoğurt

Üstü için:

1 su bardağı sıcak su

1 su bardağı oda sıcaklığında su

2 paket vişne jölesi

400 gram meyve

Bisküviyi mutfak robotundan geçirin 24 santimetrelilik kelepçeli kalıbın içine alın ve üzerine erittiğiniz yağı ekleyin. Elinizle bisküvi ve yağı ovun ve bu işlem bitince iyice kalıbın hafif kenarlarından taşacak şekilde bastırın.

Buzdolabına kaldırın.

Limon kabuğu rendesi ve pudra şekerini elinizle iyice ovun. Ovma işlemi bitince limon suyunu ekleyin karıştırın. Jelatini çok ılık sütte eritin ve bu karışımı limonlu pudra şekerine ekleyip karıştırın. Bu karışımı da süzme yoğurda ekleyip karıştırın.

Dolaptan tabanı çıkarın ve hazırladığınız karışımı bunun üzerine döküp kaşığın tersiyle üzerini düzleştirin.

Buzdolabına kaldırın ve 5-6 saat bekletin.

Bu zaman diliminin sonunda jöleyi hazırlayın. Sıcak suya jöleyi dökün karıştırarak eritin ve üzerine diğer suyu ekleyin karıştırın. Buzdolabından çıkardığınız cheesecake üzerine meyveyi dizin ve jöleyi kaşık kaşık meyvenin üzerini geçene kadar ekleyin. Dolaba kaldırın.

Jöleli kısım donduktan sonra kalıbın kenarlarını bir spatula ile hafifçe oynatarak kelepçeli kalıptan servis tabağına alın.

