



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU CHEESECAKE

2 paket kakaolu bisküvi
3 çorba kaşığı tereyağı
400 gram süzme yoğurt
3 yumurta
2 paket vanilya
1 çay bardağı pudra şekeri
2 çorba kaşığı un
50 gram bitter çikolata
2 çorba kaşığı tereyağı
Ahududu, böğürtlen
1 limon kabuğu rendesi

Bisküviyi toz haline getirin. Üzerine eritilmiş tereyağını ekleyip karıştırın. Bu harcı tart kalıbının içine yerleştirip hafifçe bastırın. Yoğurt, yumurtayı bir kabin içinde çırpın. İçine vanilya, un ve pudra şekerini ekleyip karıştırın. Limon kabuğu rendesi ve erimiş tereyağını içine ilave edip bu harcı da bisküvilerin üzerine kalıbın içine boşaltın. 190 derecedeki fırında 30 dakika kadar pişirip fırından alın. Soğumaya bırakın üzerine ahududu, böğürtlen, erimiş çikolata ile süsleyip servis yapın.