

Borcamda Cheesecake

Malzemeler

1 paket yulaflı bisküvi,
80 gr tereyağ
2 paket labne (400 gr)
yarım paket krema (100 gr)
2 yumurta
1 su bardağı şeker
1 paket vanilya
1 corba kasığı un
1 su bardağı boğurtlen sosu (Rondodan geçirin ve 1 kasık şeker 1 tatlı kasığı nisasta ile pisirip sogutun)

Yapılışı

Dikdörtgen borcamın tabanını yağlı kâğıt ile dışına da alüminyum folyo ile kaplıyoruz. Rondoda bisküvileri un haline getiriyoruz. Erittiğiniz tereyağını bu bisküvilere ekleyin ve iyice harmanlayın. Kalıbın tabanına bu karışımı dokun. Üzerine bir bardak yardımı ile iyice bastırın. Diğer tüm malzemeyi (Boğurtlen hariç) iyice karıştırın ama yumurtayı teker teker ekleyin, en sonda unu ekleyin. Harcı borcamı dokun ve boğurtlenleri ekleyin. İçi su dolu fırın tepsisinin içine borcamı oturtun ve 180 derece fırında yaklaşık 30 dakika pisirin. Ortası civik gibi ama kenarlar pismiş ise fırını kapatma zamanı gelmiş demektir. Yarım saat kâdarda fırında bekletin. En ideali 1 gece en az 3-4 saat buzdolabında dinlendirdikten sonra afiyetle yemeye hazır. Üzerine sosunu dokun ve servise hazır.