



Bu sayımızda, benim yaz akşamlarında en sık ikram ettiğim iki yabancı pasta tarifini vermek istiyorum. Biri Amerikalıların akşamüstü konuklarına kahve yanında ikram ettikleri-argoda güzel kız anlamında kullandıkları-cheesecake, diğeri İtalyanların iyi bir akşam yemeğinin ardından lezzetin doruğuna varmak için yedikleri-İtalyanca zirveye çıkmak anlamına gelen-tiramisu... Lezziz dost sohbetlerinde yemeniz dileğiyle. Afiyet olsun 😊

### ŞEFTALİLİ\* CHEESECAKE

#### Malzemeler

- 1 paket burçak bisküvi
- 2 yumurta
- ½ su bardağı şeker
- 1 paket labne peyniri
- 1 paket krema
- 1 çorba kaşığı un

#### Yapılışı

Bisküviler rondodan geçirilip incecik hale getirilir ve 1 tatlı kaşığı tereyağı ile yoğrulduktan sonra bir pasta kalıbına ince bir tabaka halinde yayılır. Beyaz kreması için, şeker ve yumurta iyice çırpılır, ardından un, peynir ve krema katılarak tekrar çırpılır ve bisküvi katının üzerine iyice yayılır. Bu kek 150 derece fırında yaklaşık 1.5 saat kadar pişirilir ve soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra üzerine kabukları soyulmuş şeftali dilimleri dizilir.

#### Cheesecake'in üst kat meyve jölesi

- 1 çay bardağı nişasta
- 1 çay bardağı dolusu kuru halde şeftalili toz içecek
- 1 çay bardağı şeker
- 5 çay bardağı su

Tüm jöle malzemesi ocakta pişirilir ve henüz sıcak iken soğutulmuş kek üzerine dökülür. Cheesecake buzdolabında en az yarım gün dinlendirildikten sonra servise hazır olur. Afiyet olsun...

**\*Şeftali dışında diğer meyvelerle de yapılabilir.**

### TİRAMİSU

#### Malzemeler

- Kahveli karışım
- 1 adet vanilyalı 3 katlı pastaban
- 1 su bardağı sıcak su
- 3 çorba kaşığı nescafe
- 1 çorba kaşığı kahveli likör
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- Beyaz krema malzemeleri
- 1 kg süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket labne peyniri

#### Yapılışı

Kahveli karışım malzemelerinin tümü karıştırılır ve beyaz pastabanın her katı ve tüm yüzleri bu karışım ile iyice ıslatılır. Labne peyniri dışındaki beyaz krema malzemeleri ocakta pişirilir ılık hale geldikten sonra labne peyniri de katılarak bir mikser yardımıyla iyice çırpılarak kıvamlı bir hale getirilir. Islatılmış kekin her katına ve en son da pastamızın tüm yüzünü tamamen kaplayacak şekilde her tarafına yerleştirilir, üzerine bol toz kakao serpilerek buzdolabında en az yarım gün dinlendirildikten sonra servise hazır olur. Afiyet olsun...

### YILBAŞI KURABİYELERİ (GINGER COOKIES)

Hepimize bu yılbaşı kurabiyeleri gibi tatlı, huzurlu, mutlu, sağlıklı, barış ve sevgi dolu bir 2014 dileğiyle.....

#### Malzemeler

- 1 yumurta
- 1 çay kaşığı toz tarçın
- 1 çay kaşığı toz zencefil
- 1 çay kaşığı toz karanfil
- 1 çay kaşığı toz kakule
- 100 gr tereyağı
- 1 küçük fincan sulandırılmış pekmez
- 1 küçük fincan esmer şeker
- Aldığı kadar un

#### Yapılışı

Oda ısısında yumuşamış tereyağı ve yumurta iyice yoğrulur, ardından şeker ve pekmez eklenerek homojen bir kıvam alana dek yoğurmaya devam edilir. Daha sonra toz baharatlar ve unun da katılması ile çok yumuşak olmayan bir hamur elde edilir. Hamur buzdolabında 1-2 saat dinlendirilir, mutfak tezgahına yayılır, merdane yardımı ile açılarak yayılır, istediğiniz kalıplarla şekiller verilerek, yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir, 160 C'de önceden ısıtılmış fırında 15 dakika pişirilerek ikram edilir, afiyet olsun.