



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI CHSEECAKE

2 paket eti burçak bisküvi
3 çorba kaşığı tereyağı
2 yumurta
1 bardak toz şeker
1 paket labne
1 su bardağı un
1 paket vanilya
50 gram bitter çikolata
1 çay bardağı ince kıyılmış fındık

Bisküviler robotta ezilir, 3 çorba kaşığı tereyağı ile karıştırılır. Yağlanmış kelepçeli kalıba ya da küçük yuvarlak fırın kalıplarına koyun. Üst kreması hazırlamak için 2 adet yumurta ile toz şekeri çırpılır. Üzerine unu, vanilyayı labne peynirini koyup çırpmaya devam edin. Bu peynirli harcı bisküvilerin üzerine dökün. 170 derece fırında yaklaşık 30 dakika pişirin. Fırından çıkarınca soğumaya bırakın. Soğuyan tatlının kenarlarına su sürüp kıyılmış fındıkları serpin. Üzerine eritilmiş çikolatayla süsleyip servis yapın.