



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU KAKAOLU ÇİZKEK

- 1 paket yulaflı bisküvi
- Yarım paket kakaolu piknik bisküvi
- 1 dolu çorba kaşığı tereyağı
- 2 paket labne peyniri
- 2 çorba kaşığı kakao
- 1 limon kabuğu rendesi
- Yarım limon suyu
- 1 paket vanilya
- 3 adet yumurta
- 1 çay bardağı nişasta
- 1 su bardağı pudra şekeri

Bisküviler döverek un haline getirilir. Eritilmiş tereyağıyla yoğrulur. Kelepçeli kek kalıbına bastırarak yerleştirilir. Derin bir kabın içinde kalan malzeme çırpılır. Bisküvili tabanın üzerine dökülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında sertleşene kadar pişirilir. Buzdolabında soğutulur, servise çıkarılır.