



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYMAKLI CHEESECAKE

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Yemek Kaşığı un
- 1 Yemek Kaşığı nişasta
- 1 Su Bardağı çilek püresi
- 1 Yemek Kaşığı kaymak
- 300 gr labne peyniri
- 1 Su Bardağı şeker
- 1 Su Bardağı süzme yoğurt
- 1 Paket kepekli bisküvi
- 1 Paket vanilya
- 3 Adet yumurta

Bisküvileri robottan toz haline gelecek şekilde geçirin. Oda sıcaklığında yumuşamış margarini ilave edip birbirine yedirin. Cam bir tepsiye dökün ve sıkıca bastırın. Şeker ve yumurtayı bir kaptan çırpın. Diğer dolgu malzemelerini de ekleyip yeniden karışana kadar çırpın. Bu karışımı da cam tepsiye dökün. Önceden ısıtılmış fırında üstünü kızartmadan 35-40 dakika kadar pişirin. Çilek püresi, 2 kaşık şeker ve nişastayı pişirip ılıyınca çizkekin üzerine dökün.