



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU CHEESCAKE

Tabanı için:

- 1 paket pötiör
- 1 paket buğdaylı bisküvi
- 3 çorba kaşığı süt
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı ince çekilmiş ceviz

Üzeri için:

- 3 adet yumurta
- 2 paket labne peyniri
- 1,5 çay bardağı pudra şekeri
- 1 paket vanilya
- 1 çorba kaşığı un
- 1 çay bardağı çiğ krema

Kelepçeli bir kalıbı yağlayıp üzerine mutfak robotunda tuz haline getirdiğiniz bisküviler,süt,ceviz ve tereyağını elinizle bastırıyoruz. Kalıbın içine düz bir zeminde yerleştiriyoruz.Üzeri için derin bir kapta yumurta, labne, vanilya, un, krema ve pudra şekeri iyice çırpıp kabın içindeki bisküvili karışımın üzerine döküyoruz. 180 derecedeki fırında 25 dakika pişirip soğuyunca kalıptan çıkartıyoruz. Hafif pastamızı misafirlerimize sunuyoruz.