



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ CHEESCAKE

Malzemeler

150 gr. margarin

2 çorba kaşığı süt

2 paket yulafli bisküvi

Kreması:

1 çay bardağı süt

1/2 paket krem şanti

1 paket labne peyniri (200 gr.)

1/2 su bardağı pudra şekeri

1/2 paket ananas veya muz jölesi

Sosu:

1 su bardağı su

1,5 çorba kaşığı nişasta (tepeleme)

3 çorba kaşığı şeker

3-4 kivi veya muz, ananas gibi meyveler(dilimlenmiş)

Bir kapta bisküvileri un haline gelene dek dövelim. İçine erimiş margarin, sütü ekleyerek hamur haline gelene dek karıştıralım Bisküvi hamurunu köşeli bir kalıba bastırarak yerleştirelim Krem şantiyi süt ile çırparak koyulaştıralım Jöleyi 1/2 bardak sıcak su ile eritelim Jöle soğuduğunda içine pudra şekerini, krem şantiyi ve labne peyniri ekleyerek mikserle 1 dk. çırpalım. Kremayı bisküvi hamuru üzerine yayarak dilimlenmiş meyveleri kremanın üzerine dizelim. Tencereye suyu, nişastayı ve şekerini alalım. Ağır ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Sosu ateşten alıp soğutarak meyvelerin üzerine gezdirelim. Buzdolabında birkaç saat beklettikten sonra servis yapalım.