



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİSKÜVİLİ CHEESECAKE

Afife Tanır Sinanođlu

İki paket kepekli bisküvi
İki yemek kaşığı tereyağı
bir paket labne peyniri
İki su bardağı süt
Bir yumurta sarısı
Üç çorba kaşığı un
Beş çorba kaşığı şeker
5 çorba kaşığı yeşil fıstık
Süslemek için çeşitli kuru yada yaş meyveler
Üzeri için jöle.

Bisküvileri erimiş tereyağıyla kavurduktan sonra fıstıkları ilave edip yoğurun ve yuvarlak kek kalıbına iyice bastırarak yayın. Süt, yumurta, un ve şekerini iyice çırpıp kısık ateşte pişirin labneyi ekleyim. Bir taşım daha kaynat ocaktan alınız. İlimaya bırakın. Bu karışımı kalıptaki bisküvilerin üzerine dökün. Kekimiz soğuyunca meyvelerle süsleyin ve üzerine eritilmiş jöleyi dökün. Buzdolabında bir gece beklettiğiniz cheese kekimizi kalıptan çıkarıp servis yapınız.