



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLEN SOSLU CHEESECAKE

2 paket burçak bisküvi
100 gr margarin
az miktarda tarçın
2 paket Labne Peyniri
1,5 su bardağı tozşeker
3 paket krema
4 adet yumurta
1 paket Şekerli Vanilin

Bisküvi, erimiş margarin ve tarçını bir kaseye koyup hamur olana kadar yoğurun. 26 cm. çapında kelepçeli kalıbının dibine bastırarak yayın ve donması için dolaba koyun.

Bir kasede suyu süzölmüş labne peynirini, şeker ve kremayı bir dakika çırpın. Yumurta ve vanilyayı da ekleyip bir kaç dakika daha çırpıttıktan sonra dolaptan çıkardığınız bisküvinin üzerine dökün.

Fırını 180 derecede ısıtın. Fırın ısınınca keki orta kata yerleştirip kapağı açmadan yarım saat pişirin.

Dolapta en az 2 saat beklettikten sonra kalıptan çıkarıp üzerine istediğiniz sosu dökebilirsiniz.

