



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CHEESECAKE İLE ÇİLEKLER

Çilek (1 kg)

Labne Peynir (250g)

3-4 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin

½ Paket Bisküvi

Çilekleri yıkayıp tepesinden halka şeklinde keserek içlerini çıkartın.

Bir karıştırma kabı içerisine labne peynir, Pakmaya Pudra Şekeri ve Pakmaya Şekerli Vanilin ekleyip, krema kıvamına gelene dek sertçe karıştırın.

Karışımı streç film ile kapatıp, buzdolabında soğutun.

Şekerli bisküvileri ellerinizle kırıp, küçük parçalara bölün.

Soğutulmuş cheesecake karışımını çileklerin içine doldurun ve tepelerini bisküvi kırıntılarına batırarak süsleyin. Soğuk servis yapın.

