



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CHEESE CAKE

- 1 paket kepekli bisküvi
- 2 çorba kasığı margarin
- 2 kutu labne peynir
- 1 paket limonlu jöle
- 1 kutu krem santi (2 poset)
- 2 su bardağı süt
- Üstü için:
- 1 kutu ananas konservesi
- 3 adet kivi
- 1 su bardağı su
- 1 çorba kasığı nisasta

- 1- Bisküvileri ezip eritilmiş margarinle karıştırın. Tart kalibına bastırılarak düzgün bir şekilde yayın.
- 2- Limonlu jöleyi, bir su bardağı sıcak suda eritin.
- 3- Krem santiyi sütle çirparak krema haline getirin.
- 4- Limon jölesi krem santi ve labne peynirini mikserle karıştırın.
- 5- Hazırladığınız karışımı tart kalibındaki bisküvinin üzerine yayın. Buzdolabında 1 saat bekletin.
- 6- Krema sertleştikten sonra üzerini ananas ve kivi dilimleri ile süsleyin.
- 7- Su ve nisastayı karıştırın. Koyulasıncaya kadar pisirin. Karışımı meyvelerin üzerine yayın.
- 8-Cheese Cake'i buzdolabında 1 gece beklettikten sonra servis yapın.