



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CHEESECAKE

3 paket çikolatalı bisküvi

170 gram tereyağı

İçi için:

2 yumurta

1 su bardağı şeker

2 paket vanilya

2 paket labne peyniri

1.5 ay bardağı un

1 ay bardağı pudra şeker

Üzeri için:

1 ay bardağı çiğ krema

300 gram ilek

2 orba kaşığı şeker

Hamuru için gerekli malzemeleri bir kabın içinde hızlıca yoğurun. Yumuşak bir hamur haline geldiğinde yuvarlak bir kalıbın içine kenarlarını da kaplayacak şekilde yerleştirin. Bu şekilde 5 dakika dolapta tutun. İçi için de yumurta ve şeker

ırpın. İçine peyniri, vanilyayı, unu ekleyip karıştırın. Bu karışımın içine kıyılmış meyvelerden de bir miktar konulabilir. Bu peynirli kremayı dolaptan aldığınız hamurun içine dökün ve 200 derecedeki fırında pişmeye bırakın. 30 dakika pişince çıkartıp soğumasını bekleyin. Bu arada çiğ krema üzerine şeker, doğranmış çilekleri ilave ederek bir miktar pişirin, rengi koyulaşınca ocaktan alıp mikserden geçirin. Kekin üzerine döküp servis yapın.
