



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CHEESECAKE

100 gr margarin  
150 gr kakaolu bisküvi  
1 çay fincanı süzme yoğurt  
1 poşet toz kremşanti  
1 çay fincanı süt  
1 miktar ahududu reçeli

Öncelikle bisküvileri kıralım, margarini eritemiz ılıdıktan sonra parçaladığımız bisküvileri iave edelim karıştıralım. Hazırladığımız karışımı, kelepçeli pasta kalıbının tabanına bastırarak yayalım, buzluğa kaldırıp on beş dakika bekletelim. Bir kaptaki süt ve krem şantiyi çırpalım ve onda buzlukta 15 dakika bekletelim. Ayrı bir kaptaki labne peyniri ve yoğurdu çırpalım buzdolabında bekletelim. Süre sonunda dondurucudan krem şantiyi çıkarıp peynir ve yoğurt karışımının içine alalım çırpalım, karışımı bisküvi karışımının üzerine yayalım ve dolapta donduralım, servise sunacağımız zaman üzerine ahududu reçeli sürerek servise sunalım.