



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CHEESECAKE

Deniz İpek

2 PAKET BURÇAK BİSKÜVİ  
400 GR LABNE PEYNİR  
1 KAHVE FİNCANI NİŞASTA  
1 ÇAY BARDAĞI ŞEKER  
ÇİKOLATA SOSU  
2 SU BARDAĞI SÜT  
1/2 PAKET MARGARİN

2 PAKET BİSKÜVİ UN KIVAMINA GELENE KADAR EZİLİR 1/2 PAKET MARGARİN ERİTİLİP BİSKÜVİLERE EKLENİR SÜTÜ YAVAŞ YAVAŞ KIVAMA GELENE KADAR EKLENİR KELEPÇELİ KALIBA BASTIRA BASTIRA YERLEŞTİRİLİR BUZLUKTA DONANA KADAR BEKLENİR.

KREMA HAZIRLANIŞI

400 GR LABNE PEYNİR 1 ÇAY BARDAĞI SÜT NİŞAŞTA, TARÇIN BLENDERLA BİR GÜZEL ÇIRPILIR BİSKÜVİLERİN ÜZERİNE DÖKÜLÜP 150 DERECE FIRINDA 1 SAAT PİŞİRİLİR . SON OLARAK ÇİKOLATA SOSU PİŞİRİLİP ÜZERİNE DÖKÜLÜR.