



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CHEESECAKE

Tuğçe Okul

2 paket burçak bisküvi
1/2 paket tereyağ
3 yumurta
1/2 bardak şeker
1 paket pınar labne
1 paket krema
2 paket meyveli sos
vişne

2 paket burçak bisküviyi un haline getirilip tereyağı ile yoğurun.Borcamı yağlayıp karışımı yayın ve bastırın.Derin bi kasede yumurta sarılarını ve şekeri çırpın labne ve kremayıda ekleyin.Ayrı bi kasede yumurta aklarını da çırpın ve karışıma ilave edin.Borcaminizdaki bisküvilerin üzerine döküp 175 derecede üzeri pembeleşinceye kadar pişirin.Ufak bir tencerede meyveli sosunuzu hazırlayın.Fırından çıkan kekinizin üstünü vişnelerle kaplayıp meyveli sosu üzerine dökün.Soğuduktan sonra servis yapın.