



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PINAR LABNELİ CHEESECAKE

Elif Kuzgunkaya

2 paket eti burçak bisküvi

150 gr. tereyağ

2 paket pınar labne peyniri

3 çorba k. yoğurt (hafif silme gibi çok tepeleme olmasın)

3 yumurta

1 su bardağı toz şeker

1 paket vanilya

önce bisküvileri robottan toz haline getir.sonra kare borcama koy tereyağını eritip bisküvinin içine dök ve çatalla birbirine yedir.başka bi kapta yumurta ve şekeri iyice çırp sonra diğer malzemeleri tek tek ekleyerek çırp.bu arada bisküvilere tereyağını yedirdikten sonra elinle borcama iyice bastır bisküviler sıkışsın.sonra üzerine karışı dök önceden ısıtılmış 180 derecelik fırına koy ama başında bekle çünkü çabuk pişiy ve beyaz laıcak üzeri sadece çok hafif kızarınca al fırından soğuduktan sonra üzerine sosu dök buzdolabına koy en az 6-7 saat beklesin  
vişne sos: 1 kase vişneyi bi kaç kaşık şekerle robottan geçir sos haline gelsin  
çikolatalı sos: 1 paket kremayı tencereye koy 1 kare paket bitter çikolatayı içine at rengi iyice çıktıkntan sonra altını kapat.kendi kendine biraz kıvam aldıktan sonra pişen ckeesecake işn üzerine dökebilirsiniz.