



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CHESSE KEK

- 5 adet yumurta
- 2 paket krem peynir
- 2 paket labne
- 3 orba kaşığı un
- ½ su bardaęı toz řeker
- 1 paket yulaflı bisküvi
- 1 orba kaşığı erimiş tereyağ
- 1 tatlı kaşığı tarçın

Yumurtanın sarısı, şeker, peynirler (labne ve krem) ve un iyice karıştırın. Yumurtanın beyazını kar haline getirip bu karışıma ilave edin. Bisküvileri ufalayıp,tarçın ve tereyağı ile karıştırıp,tart kalıbının içine yerleştirin. Üzerine kek harcını dökün 15dk. 200 derecede daha sonra altını kısıp 30 dk. 160 dereceli fırında pişirin.