



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI CHEESECAKE

- 1 çorba kaşığı kakao
- 1 paket kakaolu bisküvi
- 1 paket krem şanti
- 3 çorba kaşığı pudra şekeri
- 1 su bardağı süt
- 2 çorba kaşığı süzme yoğurt
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 paket vanilya

Bisküvileri ufalayıp tereyağı ile karıştırın. İki adet alt kısmı açık küçük kalıbı tabağa yerleştirip karışımı kalıpların dibine bir parmak kalınlığında döşeyin. Krem şantiyi sütle çırpıp süzme yoğurt, pudra şekeri ve vanilyayı katıp karıştırın. En son kakaoyu ilave edip karıştırın, bisküvilerin üzerine dökün. 15 dakika buzdolabında bekletip kalıplardan çıkartın.