



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ CHEESECAKE

Özlem alışkan

HAMURU İÇİN:

2 paket bisküvi

1 yemek kaşığı tereyağ

KREMASI İÇİN:

2 yumurta

1 su bardağı toz şeker

1 paket pınar labne peynir

1,5 su bardağı hazır yoğurt

1 yemek kaşığı un

ÜZERİ İÇİN:

1 paket ilekli sos

Burçak bisküvilerle tereyağı hamur haline getirik kelepçeli kek kalıbının dibine yay. daha sonra 2 yumurta ile 1 su bardağı toz şekerini ırp üzerine 1 paket pınar labneyi 1,5 su bardağı yoğurdu ve 1 kaşık unu ekle ve karıştır. daha sonra kalıba yayılan tereyağlı bisküvi harcının üzerine karışımı yay. 160derecede 40 dakika pişir fırını kapattıktan sonra 1 saat fırında beklet çıkardıktan sonra ilekli sosu üzerine yayıp servise hazır hale getir.