



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI CHEESECAKE

500 gram sütlü dondurma
400 gram labne peyniri
250 gram çilek
1 adet limonun suyu
Tabanı için:
1 paket tahıllı bisküvi
75 gram tereyağı
2 yemek kaşığı bal

Bisküvileri mutfak robotundan geçirin.

Orta boy bir tavada tereyağını eritip içine balı da katıp, karıştırın.

Malzemeleri iyice karıştırdıktan sonra ocaktan alın.

Açılır kapanır kek kalıbının içine bisküvileri ve ballı tereyağını koyup karıştırın.

Bisküvili karışımın üzerine tahta kaşık ile bastırıp 1 parmak kalınlığında olacak şekilde yayın.

Sütlü dondurmaya buzluktan çıkarıp oda sıcaklığında 5 dakika kadar bekletin.

Dondurmayı ayrı bir kâsede mikser ile karıştırın.

Dondurmanın içine labne peynirini ve limon suyunu koyup, karıştırın.

Dondurma karışımını, ballı bisküvili tabanın üzerine koyun.

Cheesecake karışımının içine doğradığınız çilekleri koyup, buzlukta en az 2 saat dondurun.

Tatlıyı servis etmeden önce üzerini çileklerle süsleyebilirsiniz.

