



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FRAMBUAZLI CHEESECAKE

1 paket incirli bisküvi  
125 gram margarin  
90 gram bitter çikolata  
1 paket vanilyalı creme ole  
1 paket labne peynir  
Bir buçuk su bardağı süt  
1 paket meyveli sos  
200 gram frambuaz

Bisküvileri robottan geçirin. Margarini eritin. Çikolatayı da benmari usulü eritin. Hepsini karıştırın. Bir kek kalıbının dibine bu malzemeyi iyice bastırarak yayın. Creme ole'yi (Creme ole, piyasada bir markaya ait olarak satılan malzemenin adıdır) üzerindeki tarife göre hazırlayın. Ardından labne peyniri katın. Bisküvilerin üzerine bu karışımı yayın. Üzerine frambuazları dizin. En son, üzerindeki tarife göre hazırladığınız meyveli sosu (piştikten sonra soğutulmuş) gezdirin. Buzdolabında 1-2 saat dinlendirerek servis yapın.

