



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KARIŞIK CHEESCAKE

2, 5 su bardağı un  
150 gram tereyağı  
1 yumurta  
1 tutam tuz  
İçi için:  
2 yumurta  
1 su bardağı şeker  
2 paket vanilya  
2 paket labne peyniri  
1,5 çay bardağı un  
1 çay bardağı frambuaz  
1 çay bardağı Frenk üzümü  
1 çay bardağı çilek  
1 çay bardağı böğürtlen  
1 çay bardağı pudra şekeri

Hamuru için gerekli malzemeleri bir kabın içinde hızlıca yoğurun. Yumuşak bir hamur haline geldiğinde yuvarlak bir kalıbın içine kenarlarını da kaplayacak şekilde yerleştirin. Bu şekilde 5 dakika dolapta tutun. İçi içinde yumurta ve şekeri çırpın. İçine peyniri vanilyayı, unu ekleyip karıştırın. Bu karışımın içine kıyılmış meyvelerden de bir miktar konulabilir. Bu peynirli kremayı dolaptan aldığınız hamurun içine dökün ve 200 derecedeki fırında pişmeye bırakın. 30 dakika pişince çıkartıp soğumasını bekleyin. Bu arada irice doğranmış meyvelerin üzerine pudra şekerini serpin bekleyin. Daha sonra kekin üzerini kaplayacak şekilde süsleyin.