



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEPEKLİ BİSKÜVİ TATLISI

- 1 paket kepekli bisküvi
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı vanilya
- 1 adet yumurta sarısı
- Yarım kutu krem peynir (küçük kutu)
- 2 çay kaşığı tarçın
- 3 çorba kaşığı sana klasik
- Adet limon kabuğu rendesi
- 1 avuç Ceviz

Bisküvileri mutfak robotunda çekelim. Margarin ve tarçın ekleyip derin bir tencerede kavuralım. Diğer yanda şeker, vanilya, peynir, limon kabuğu rendesi, yumurtayı krema kıvamı alana dek karıştıralım. Yuvarlak fırın kabına bisküvi karışımının yarısını dökelim. Üzerine hazırladığımız kremayı yayalım. Önün üzerine kalan bisküvi karışımını döküp 200° fırında 20 dakika pişirelim. Soğutup servis yapalım.