



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY CHEESECAKE

Taban için:

1,5 paket burçak bisküvi

2 yemek aşığı erimiş tereyağı

bir avuç ceviz veya badem

Ara kreması için:

1 paket krem şanti

1 su bardağı süt

1 küçük kutu labne peyniri

2 paket limonlu jöle

1 su bardağı kaynar su

1 su bardağı soğuk su

Üzeri için:

İstediğiniz bir dondurulmuş meyve (frambuaz, vişne, böğürtlen)

1 paket vişne jölesi

1 su bardağı kaynar su

Bisküvi, erimiş tereyağı ve badem robotta kıyılır. 24 cm lik kelepçeli kalıba sıkıştırarak basılır.

1 su bardağı sütle hazırlanan krem şantiye labne eklenir çırpılır.

1 su bardağı kaynar suyun içine 2 poşet limonlu jöle eritilir, 1 su bardağı da soğuk su koyulur.

Hazırlanan şanti, labne karışımına eritilen limonlu jöleler eklenir birlikte çırpılır, bisküvinin üstüne dökülür.

Buzdolabında sertleşmesi için en az 2-3 saat bekletilir.

Dondurulmuş meyveler robotta çok ezmeden kıyılır, vişne jölesi 1 bardak kaynar su ile hazırlanır, meyvelerle karıştırılır.

Sertleşen cheesecakekin üstüne dökülür bir kaç saat dinlendirip servis yapılır.

