



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY CHEESECAKE

Gülşen Yıldız Zorlu

1 kutu pınar krem şanti (2 poşet)
1 su bardağı pınar süt
1 paket pınar Labne
200 gr. kedi diLi bisküvi

200 gr. bisküvi rondoda ezilir.Yarım çay bardağı su bir kaşık erimiş margarin katılıp bisküviye eklenir.Kelepçeli kek kalıbına spatulayla eze eze konur.Krem şanti sütle çırpılır.Labne eklenir.Jöle bir su bardağı kaynar su ile eritilip ılıyınca krem şantili Labneli karışıma eklenip mikserlenir. Bu karışım bisküvinin üzerine dökülür bir gece buzdolabında bekletilir...Dilimleyerek servis yapılır.Servis esnasında çikolataLı veya frambuazLı hazır soslar kullanılır.bu tarif çeşitlendirilerek farklı lezzetler elde edilebilir :

--Limonlu jöle + krem şanti +pınar labne + limon rendesi
-- çilekli jöle + çilekli krem şanti + pınar labne
-- jöle + kakaolu krem şanti + pınar labne
--muzlu jöle+ muzlu krem şanti + pınar labne
