



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY FIRINDA CHEESECAKE

Tabanı için:

- 1 paket pötibör
- 1 paket buğdaylı bisküvi
- 3 çorba kaşığı süt
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı ince çekilmiş ceviz

Üzeri için:

- 3 adet yumurta
- 2 paket labne peyniri
- 1,5 çay bardağı pudra şekeri
- 1 paket vanilya
- 2 çorba kaşığı un
- 1 çay bardağı çiğ krema

Kelepçeli bir kalıbı yağlayın. Üzerine mutfak robotunda tuz haline getirdiğiniz bisküvi ile süt, ceviz ve tereyağını elinizle bastırın. Kalıbın içine düz bir zeminde yerleştirin. Üzeri için derin bir kaptaki yumurta, labne, vanilya, un, krema ve pudra şekeri iyice çırpılıp kabın içindeki bisküvili karışımın üzerine dökün. 180 derecedeki fırında 25 dakika pişirin. Soğuyunca kalıptan çıkartın ve dilimleyip servis yapın.