



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY FRAMBUAZLI CHEESECAKE

<https://www.sabah.com.tr>

150 gr. margarin  
2 çorba kaşığı süt  
2 paket yulafli bisküvi  
Kreması için:  
1 paket krem şanti  
1/2 su bardağı şeker  
1 paket labne peyniri (200 gr.)  
3/4 su bardağı süt  
Vişne sosu:  
3 çorba kaşığı şeker (tepeleme)  
1 çorba kaşığı nişasta (tepeleme)  
1 su bardağı vişne suyu  
250 gr. frambuaz veya vişne ( taze veya dondurulmuş)

Bir kapta bisküvileri un haline gelene dek dövelim. İçine erimiş margarini ve süü ekleyerek hamur haline gelene dek karıştıralım. Bisküvi hamurunu köşeli bir kalıba bastırarak yerleştirelim. Krem şantiyi süt ile çırparak koyulaştıralım. Labne peynirini ve şekerini ekleyip yarım dk. daha çırpalım. Kremayı bisküvi hamuru üzerine yayarak frambuazları kremanın üzerine aralıksız dizelim. Tencereye vişne suyunu, nişastayı ve şekerini alalım. Ağır ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Sosu ateşten alıp soğutarak meyvelerin üzerine gezdirelim. Buzdolabında birkaç saat beklettikten sonra servis yapalım.

