



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY PAYKEK

<https://yemek.name>

Tabanı için:

8 adet bisküvi

1 yemek kaşığı tereyağ (erimiş)

Kreması için:

30 ml krema

80 gram labne

1 yemek kaşığı yoğurt

3 yemek kaşığı şeker

1 yemek kaşığı vanilyalı puding

1 adet yumurta sarısı

Üstü için:

Çilek reçeli

Erimiş tereyağı ile ezilmiş haylayf iyice ovulur.

Yağlanmış kalıbın içine hamur haline gelmiş bisküvi bastırılarak yerleştirilir.

Krema, labne, kaymak, yumurta sarısı iyice çırpılır.

Şeker ve vanilyalı toz puding eklenir.

Hazırlanan tabanın üzerine krema dökülür.

175 dereceye ısıtılan fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

Fırının içinde soğutulup 1 gece buzdolabında bekletildikten sonra servis edilirken üzerine çilek reçeli gezdirdi

