



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LABNELİ ÇİLEKLİ CHEESECAKE

125 Gr Sana Klasik
2 Paket yulaflı bisküvi
1 Su Bardağı toz şeker
450 gr labne peynir
300 gr çilek
1 Paket Tart jöle
1 Paket vanilya
1 Adet limon
3 Adet yumurta

Margarini benmari usulü eritin. Yulaflı bisküvileri bir kenarda ufalayın. Bisküvileri margarin ve vanilya ekleyip yoğurun. Kelepçeli bir kalıbın dibine bu karışımı yayın. Bir kaşık ile sıkıca bastırın. Kremasını hazırlarken buzdolabında soğumaya bırakın. Labne peynirini, toz şekeri, yumurtaları ve limon rendesini bir kaseye koyup mikserle güzelce çırpın. Bu karışımı buzdolabında beklettiğiniz bisküvi hamurunun üzerine dökün. Kalıbı genişçe ve derin başka bir tepsiye koyup yarıya kadar sıcak su ilave edin. Bu şekilde önceden ısıtılmış 175 dereceli fırında yaklaşık 45 dakika kadar pişirin. (Benmari usulü) Piştikten sonra bıçakla kenarlarında geçerek kalıptan ayırın ve 30 dakika dışarıda soğuduktan sonra buzdolabında en az 4 saat soğutun. Tart jöleyi hazırlayın. Üzerine dilimlenmiş çilek ve hazırladığınız jöleyi koyarak servis yapın.