



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU CHEESECAKE

- 1 kavanoz frambuaz reçeli
- 200 gram pötibör bisküvi
- 50 gram margarin
- 2 su bardağı süzme yoğurt
- 1 paket krema
- 1 paket labne peyniri
- 1 su bardağı toz şeker
- 6 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı mısır nişastası
- 2 çorba kaşığı limon suyu
- 1 limonun rendelenmiş kabuğu
- 2 paket vanilya

Bisküvileri toz haline getirip eritilmiş margarinle karıştırın. Kelepçeli kek kalıbına yayın. Reçel hariç tüm malzemeyi robotta iyice karıştırıp bisküvilerin üzerine dökün. 180 derece fırında pişirin. Keki kalıptan çıkarmadan en az üç saat bekletin. Kalıptan çıkarıp dilimleyin ve üzerine reçel gezdirin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 29.04.2024