



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ CHEESECAKE KARELERİ

Malzeme:

1 paket yulafli bisküvi

50 gram Bizim Mutfak Margarin

1 su bardağı toz şeker

2 adet yumurta

1 paket Bizim Mutfak Vanilya

Üzeri için :

çilek

frambuaz

Bisküvileri blenderde un haline getirin. Oda sıcaklığında ılıtılmış margarini derin bir kapta bisküvilerle karıştırıp yağlı kağıt serili dikdörtgen bir fırın tepsinin (30x20 cm) üzerine yayın. Ayrı bir kapta beyaz krem peynir ile tozşekeri mikserle iyice çirpin. Sırasıyla yumurtalar ve vanilyayı ekleyip karıştırmaya devam edin. 175 dereceye ayarlı fırında 40 dakika pişirin. Fırından çıkarıp ılınmaya bırakın. Buzdolabında birkaç saat beklettikten sonra kare şeklinde kesin. Servis tabağına alıp orman meyveleri ile süsleyerek servis yapın.