



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ORMAN MEYVELİ CHEESECAKE

- 1 paket bisküvi
- 100 gr. margarin
- 1 paket labne
- 2 adet yumurta
- 1,5 çay bardağı şeker
- 1 bardak un
- 1 paket vanilya
- 2-3 kaşık çilek marmelatı
- 1 kase orman meyvesi (ahududu, böğürtlen vs.)
- 150 gr. su (jölesi için)
- 1 adet limon suyu
- 150 gr. şeker
- 10 gr. mısır nişastası

Margarini eritin. Bisküvileri ekleyip toz haline getirin. Kek kalıbını yağlayıp hazırladığınız karışımı dökün ve dolapta bekletin. Labne, yumurta, un ve vanilyayı karıştırıp bisküvili karışımın üzerine dökün. Isıtılmış fırında pişirin. Soğumaya bırakın. Cheesecake nin üzerine çilek marmelatı sürün ve orman meyvelerini dizin. Jöle malzemelerini pişirip meyvelerin üstüne dökün. Buzdolabında 1 gece bekletip dilimleyerek servis yapın.
