



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KEK

- 1 paket bisküvi
- 120 gram luna yumuşak margarin
- 1 paket labne peyniri
- 1 küçük paket krema
- 3 kaşık yoğurt
- 3 yumurta
- 3 fincan tozşeker
- karamel sos için:
 - 150 gram toz şeker
 - 1 çay bardağı krema
 - 1/2 adet limon

Bisküvileri iyice ezip un haline getirin. Yumuşak Luna margarin ile yoğurup kasnaklı kalıba bastırarak yayın. Labne peyniri, kremayı, yoğurdu, yumurtaları ve toz şekerini iki üç dakika çırpıp bisküvilerin üzerine dökün. Fırında 40-45 dakika pişirin. Karamel sos için toz şekerini tavada karamel kıvamına gelinceye kadar 172 limonla ezin en son kremayı ekleyip ocaktan alın. Fırından çıkardığınız pastanın üstüne dökün (ikisi de ılık olsun). Daha sonra iki üç saat buzdolabında bekletip servise sunun.