



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CHEESE TART

Elif Korkmazel

3 adet kakaolu bisküvi

4 çorba kaşığı tereyağı

İçi için:

400 gram taze tuzsuz lor

2 çorba kaşığı toz jöle

6 çorba kaşığı süzme yoğurt

1 su bardağı şeker

1 çorba kaşığı vanilya

Üzeri için:

1 su bardağı frambuaz

2 çorba kaşığı şeker

Öncelikle tabanı yapmak için; bisküvileri robot yardımıyla kırıp eritilmiş tereyağı ile karıştırın ve kullanacağınız kalıbın tabanına bastırarak kaplayın. Sonra da buzdolabında bekletin. Toz jöleyi az suda karıştırıp süzme yoğurt, lor ve şekerle karıştırın. En son vanilya ekleyip bu karışımı dolaptan çıkan bisküvili zeminin üzerine dökün ve tekrar buzdolabına koyup 4 saat kadar donmasını bekleyin. Üzerine frambuaz, şeker ve tart jölesiyle hazırlanan sosu donmuş olan karışımın üzerini kaplayın. Tekrar soğutup servis yapın.
