



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI CHEESECAKE

200 gr kakaolu bisküvi
50 gr margarin
400 gr labne peyniri
250 gr süzme yoğurt
1 su bardağı tozşeker
1 paket vanilya
3 adet yumurta
2 adet portakal
250 gr damla çikolata

Bisküvileri robotta çekip toz haline getirelim. Margarini eritip bisküvilere karıştırın. 22 cm çapında bir kabın içini folyo ile kaplayın. Bisküvili karışımı kalıba döküp üzerine bastırın. Buzdolabında donmaya bırakın. Ayrı bir kaptan, labne peyniri, süzme yoğurt ve tozşekerini birlikte çırpın. Üzerine vanilya ve yumurtaları ekleyin. Daha sonra çok ince rendelenmiş 1 adet portakalı ekleyin. Damla çikolatanın yarısını karışıma ekleyin ve buzdolabından çıkardığınız bisküvili karışımın üzerine dökün. Kalan çikolatayı da üzerine serpin. Önceden ısıtılmış 200derece fırında üzeri kızarana dek pişirin.kürdan batırarak pişip pişmediğini kontrol edin. Dilimleyerek servis yapın.