



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜÇ RENKLİ CHEESECAKE

1 paket kakaolu petibeur bisküvi
Yarım paket tereyağı
400 gr labne
3 yumurta
1 çay bardağı süt
1 su bardağı şeker
Yarım limon kabuğu rendesi
Yeterli Meyve sosu

Bisküvileri un haline getirip, tereyağı yoğurup 10 dk sıcak fırına koyuyoruz.

Üzeri için yumurta, labne, şeker, limon kabuğu rendesi, süt mikserleyip fırından çıkardığımız bisküvilerin üzerine boşaltıp 180 derece fırında pişirip sogumaya bırakıyoruz.

Üzerine meyve sosunu tarife göre hazırlayıp boşaltıp buzdolabında bir süre dinlendirip servise sunabiliriz.