



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYALI CHEESECAKE

<https://migros.com.tr>

3 paket labne peyniri
100 ml. krema
3 adet yumurta
40 gr. şekerli vanilin
1/3 su bardağı toz şeker
60 gr. tereyağı
2 paket yulafli bisküvi
1 çorba kaşığı mısır nişastası

Krema, labne, yumurta, toz şeker ve vanilyayı blendırda karıştırın.

200. kıvamına geldikten sonra bir çorba kaşığının ucuyla mısır nişastasını ilave edin. Tereyağını ısıtın. Toz haline getirilen bisküvileri kelepçeli kek kalıbına yayın ve üzerine tereyağı gezdirin. 200 derecede 20 dakika üzeri kızarana kadar pişirdikten sonra soğutucuya alın 2 saat bekletin. Üzerine çikolata sos ya da meyve koyarak servis edin.

