



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU CHEESCAKE

1 paket zencefilli bisküvi
1 kahve fincanı sıvı yağ
1 kase yoğurt
225 gram labne peyniri
150 gram tuzsuz beyaz peynir
4 çorba kaşığı tozşeker
1 çorba kaşığı toz jelatin
3 çorba kaşığı sıcak su
2 adet yumurta akı
Ahududu marmelatı

Öncelikle 1 paket zencefilli bisküvileri ezip, üzerine sıvı yağ ilave edin. İyice karıştırın. 20 cm. çapında bir kek kalıbına bisküvileri karışımı elinizle iyice bastırarak yerleştirin.
Yoğurdu yağsız yumuşak peynir ve beyaz peynirle karıştırın.
Şekeri ilave edin. Jelatini 3 çorba kaşığı kaynar suda eritin. Karışıma ilave edin.
Yumurta aklarını kaşıkla karışıma ekleyin. Bisküvilerin üzerine yayın. Buzdolabında 5 saat soğutun.
Ahududu marmelatını kekin üzerine yayıp, servis yapın.