



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVELİ LİMONLU CHEESECAKE

Piştirme kağıdını turtalı tepsinin tabanına yerleştirin ve yanları yağlayın. Bisküvileri mutfak robotunda ezin, erimiş tereyağı ile karıştırın ve bisküvi karışımını tepsinin dibine yayın. İyice bastırın. Fırını önceden 175°C'ye ısıtın. Limonu yıkayın ve 1 çay kaşığı kabuk rendeleyin, suyunu sıkın. Krem peyniri bir tavada eritin ve şekeri, limon suyunu ve kabuğu karıştırın. Tavayı ateşten alın ve yumurtaları karıştırın. Peynir karışımını bisküvi tabanına dökün ve peynirli keki 1 saat, ortası sertleşene kadar pişirin. Keki soğumaya bırakın. Kahve ve pudra şekerini kalınlaşana ve şurup kıvamına gelene kadar karıştırın. Soğumuş peynirli kekin üzerine, keki dilimlemeden önce üstünün jelleşmesini sağlayarak sürün.