



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU CHEESECAKE

Sema Saydam

- 1,5 paket bisküvi
- 3 dolu kaşık eritilmiş tereyağı
- 2 kaşık süt
- Ortası için:
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 paket labne peynir
- 1 paket krema
- 2 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı tozşeker
- 1 adet limon kabuğu rendesi
- 1 paket vanilya
- Üzeri için:
- 1 adet limon suyu
- ½ çay bardağı şeker
- 1 tatlı kaşığı nişasta
- 1,5 su bardağı su
- 1 adet limon kabuğu rendesi

Tabanı için bisküvileri rondodan un gibi olana kadar geçirelim, içine tereyağı ve sütü ilave edip tekrar rondoyu çalıştıralım. İyice karıştırdıktan emin olunca kelepçeli kek kalıbına bu karışımı koyup iyice bastıralım ve 15 dakika buzdolabında bekletelim. Ara kat için; Labne yoğurt ve kremayı çırpalım, daha sonra diğer malzemeleri tek tek ilave edelim. Tüm malzemeleri ilave ettikten sonra buzdolabından çıkardığımız tabanın üzerine dökelim ve sıcak fırında 200 derecede üzeri hafif kızarana kadar pişirelim. Fırının içinde soğumaya bırakalım. Üzeri için: Nişasta hariç tüm malzemeleri şeker eriyene kadar kısık ateşte pişirelim. Nişastayı az suda çözümlü karışıma ilave edelim. Kaynayınca altını kapatıp ara ara karıştırarak soğumaya bırakalım. Kekimiz ve üzerine koyacağımız sos soğuyunca kekin üzerine sosu dökelim. Buzdolabında 1 gün bekletip sonra ikram edelim.

