



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMONLU CHEESECAKE

Yıldız Karanlıköğlu

375 gr pınar labne

375gr süzme yođurt

95gr şeker

4 yumurta

1 tatlı kaşığı nişasta

1 paket vanilya

limon kabuđu

Alt Taban için:

1 paket burçak bisküvi

2-3 yemek kaşığı tereyağ

Limon Sosu için:

1 su bardađı limon suyu

şeker (göz kararı)

1 yemek kaşığı nişasta

1.Önce pınar labne,yoğurt,şeker ve yumurta konulur krema kıvamına gelene kadar çırpılır.

2.En son vanilya,limon kabuđu rendesieklenir.

3.Bisküvi ufalanır ve tereyağı ile harmanlanır.Tepsinin altına bisküvi yayılır,üzerine hazırlanan krema dökülür.

4.120 derecede düşük ısıda üzeri pempeleşinceye kadar pişirilir ve soğutulur

5.limon sos hazırlanır soğuk olarak cheesecake nin üzerine dökülür.