



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU CHEESECAKE

Yıldız Karanlıköğlü

375 gr pınar labne

375gr süzme yoğurt

95gr şeker

4 yumurta

1 tatlı kaşığı nişasta

1 paket vanilya

limon kabuğu

Alt Taban için:

1 paket burçak bisküvi

2-3 yemek kaşığı tereyağ

Limon Sosu için:

1 su bardağı 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 kabuğu 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.