



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## LİMONLU CHEESECAKE

300 gram labne peyniri  
2 adet yumurta  
½ su bardağı Toz Şeker  
2 su bardağı Krem Şanti  
½ su bardağı rendelenmiş Limon (kabuğu ve içi beraber)  
3 yaprak jelatin  
250 gram kepekli tatlı bisküvi  
Üç buçuk çorba kaşığı margarin  
Üzerini limon dilimleri

Bisküvi ile margarini karıştırın. 20 cm'lik kelepçeli bir kek kalıbına yerleştirin. Yumurtanın sarısını ve beyazını ayrı ayrı çırpın. Öncelikle sarısını kremşanti, şeker ve labneyle karıştırın. Yumurta beyazlarını ekleyin. Rendelenmiş limonu ekleyin. Jelatinı ıslatın. Eriyince yumurtalı karışıma ekleyin. Kek kalıbına dökün. Üzerine dövülmüş bisküvileri yayın. Buzdolabında 3-4 saat bekletin. Daha sonra kalıbı servis tabağına ters çevirip, cheesecake'yi çıkarın. Limon dilimleri ile süsleyip, dilimleyerek servis yapın.

[ML® Limonatalı Kek için tıklayın](#)

