



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU CHEESECAKE

Taban hamuru için:

1.5 paket Ülker Sade Pötibör Bisküvi

50 gr tereyağı veya margarin

Cheesecake için:

2 yumurta beyazı

3 çorba kaşığı tozşeker

300 gr labne peyniri

60 gr toz şeker (1 kahve fincanı + 1 çorba kaşığı)

50 gr krema (1 kahve fincanı)

2 yumurta

10 gr nişasta (1 çorbakaşığı)

50 gr un (1 kahve fincanı)

1 paket vanilya

1 limonun ince rendelenmiş kabuğu

Cheesecake tabanını hazırlamak için bisküvileri robottan geçirerek toz haline getirin. Oda sıcaklığında yumuşatılmış tereyağını ekleyip elinizle karıştırarak hamur halini alana kadar yoğurun. Hamuru 16-18 cm çapında kelepçeli bir kalıbın dibine bastırarak yayın. Kalıbın dışını da alüminyum folyo ile kaplayıp kalıbı buzdolabında bekletin.

Yumurta beyazlarını 2.5 kaşık toz şekerle ayrı bir kaptan çırparak kabartın. Mereng halini alana kadar çırpıp bir kenarda tutun.

Labne peyniri, tozşeker ve kremayı ayrı bir kaptan çırpın. Yumurtaları birer birer ilave edip karıştırarak yedirin.

Nişasta, un, vanilya ve limon kabuğunu ekleyip tekrar karıştırın.

Hazırladığınız merengi (şekerli yumurta beyazını) labneli karışıma ilave edilip tel çırpıcı ile elde karıştırın. Kalıba doldurun. Kalıbı fırın tepsisine oturtun.

Fırın tepsisinin içine 1 parmak kadar su koyun. Önceden ısıtılmış 120 derece fırında 90-100 dakika kadar pişirin. 4-5 saat kadar soğumaya bırakın. Buzdolabında da 1 saat kadar bekletin. Üzerini ince kesilmiş limon dilimleri ile süsleyerek servis yapın.