



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU YOĞURTLU CHEESE KEK

Oktay Usta

100 gr. eti burçak bisküvi
50 gr. tereyağı
Peynirli harcı için:
2 paket labne peynir
1,5 su bardağı toz şeker
1 adet yumurta
Yoğurtlu kreması için:
1 çorba kasesi süzme yoğurt
1 su bardağı toz şeker
50 gr. un
1 adet yumurta
1 adet limon kabuğu rendesi
Üzerinin limon sosu:
1 adet limon
2 çorba kaşığı toz şeker
1 çay bardağı su
1 tatlı kaşığı nişasta

Bisküvileri robottan geçirip, üzerine bir tavada eritilmiş tereyağını koyup karıştırıyoruz. Pasta çemberini fırın tepsisine yerleştiriyoruz. Üzerine hazırladığımız karışımı döküp, elimizle yayıp, hafifçe üzerine bastırıp sıkıştırıyoruz ve hazır hale getiriyoruz.

Peynirli harcın hazırlanışı: Çukur bir kabın içine toz şekeri döküp, üzerine yumurtayı kırıp, mikserin en yüksek devrinde 2 dk. karıştırdıktan sonra, labne peynirini koyup hepsini tekrar karıştırıyoruz. Sonra elde ettiğimiz kremayı çemberin içindeki bisküvinin üzerine döküp, 170 derecelik fırında 10 dk. kadar pişiriyoruz.

Yoğurtlu kremanın hazırlanışı: Bir kaba süzme yoğurdu, toz şekeri, unu, yumurtayı ve limon kabuğu rendesini koyup karıştırıyoruz. Fırında pişmiş olan harcın üzerine bu yoğurtlu karışımı döküp tekrar fırında 10 dk. kadar pişiriyoruz. Fırından çıktıktan sonra bir gece buzdolabında bekletip, çemberi çıkartıp, soğuk olarak servis yapıyoruz.

Limon sosunun hazırlanışı: Limonun kabuğunu rendenin ince yeriyle rendeliyoruz. Suyunu sıkıyoruz, toz şekeri, suyu ve nişastayı döküp, çırpma teliyle karıştırdıktan sonra, ocak üzerinde bir taşım kaynatıyoruz. Soğuduktan sonra cheese kekimizin üzerine sosumuzu döküp, servis yapıyoruz.



© lezzetler.com tarif no:125898 • adi:Limonlu Yoğurtlu Cheese Kek • gönderen:pasta • indirme tarihi:19.09.2024 - 22:01