



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PORTAKALLI CHEESCAKE

90 Gr Sana Klasik
2 Çay Kaşığı Rendelenmiş Portakal Kabuğu
2 Adet yumurta
180 gr Ezilmiş Vanilyalı Bisküvi
1 Çay Bardağı portakal suyu
185 gr toz şeker
340 gr Tuzsuz Krem Peynir

Öncelikle bir kabın içinde eritilmiş yağ ve bisküviyi iyice karıştırılmalı. 30x20 cm ölçülerindeki dikdörtgen bir kaba yayılmalı. Önceden ısıttığımız ve 175 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirelim. Öte yandan bir karıştırma kabında önce krem peyniri çırpalım, toz şeker ve portakal kabuğu rendesini ilave edelim. Yumurta ve portakal suyunu ekleyip, düşük devirde çırpmaya devam edelim. Sonra da bu karışımı, pişmiş olan bisküvi hamurunun üzerine yayalım. Yine 175 dereceye ayarlı fırında 35 dakika (ortasına kürdan batırarak kontrol edebilirsiniz) daha pişirelim. Fırından çıkarıp, soğuyunca üzerine ince dövülmüş bisküvi ile fındık karışımını serpiştirelim.