



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALMAN USULÜ CHEESECAKE

HAMUR İÇİN

175 gram (1,5 su bardağı) un
40 gram (2,5 çorba kaşığı) tozşeker
75 gram (5 çorba kaşığı) tereyağı veya margarin

1 yumurta

ÜSTÜ İÇİN:

400 gram tam yağlı tuzsuz yumuşak peynir ya da lor peyniri

150 gram çiğ krema

3 yumurta

50 gram (3,5 çorba kaşığı) tereyağı veya margarin

75 gram (5 çorba kaşığı) tozşeker

1 limon

50 gram kuru üzüm

50 gram (6,5 çorba kaşığı) pudra şekeri

1 Fırını 190 derecede ısıtın. Derin bir kalıbı yağlayın.

2 Hamur için tozşeker ve unu karıştırın. İçine yağı da katarak iyice yoğurun. Yumurtayı da kattıktan sonra, 30 dakika soğumaya bırakın.

3 Peyniri, kremayı, yumurtaları, yağı, tozşekeri ve limon suyu ile kabuğunu iyice karıştırın. Yumuşak bir kıvama geldiğinde içine üzümleri ekleyin.

4 Hamuru kalıbın içine yerleştirin ve peynirli karışımı üstüne dökün. Daha sonra yaklaşık 40 dakika pişirin.

5 Soğuduktan sonra kalıptan çıkararak üstüne pudra şekeri serpip servis yapın.

[ML® Germen Keki için tıklayın](#)

