



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHEESE CAKE

www.electrolux.com

Tabanı için:

150 g un

70 g şeker

1 paket vanilya (yaklaşık 8 gr)

1 yumurta

70 gr yumuşak tereyağı

Peynirli krema için:

3 yumurta akı

50 g kuru üzüm

750 gr az yağlı lor peyniri

3 yumurta sarısı

200 g şeker

1 limonun suyu

200 g taze krema

1 paket puding tozu, vanilya tozu (40 gr veya 500 ml süttten puding yapmaya yetecek miktarda)

Unu kaba yayın. Kalan malzemeleri ekleyip el mikseriyle karıştırın. Karışımı 2 saat buzdolabında bekletin.

Karışımın yaklaşık üçte ikisini, yağlanmış kek kalıbına dökün ve çatala birçok yerinden delin.

Karışımın kalanıyla yaklaşık 3 cm yüksekliğinde bir kenar oluşturun.

Yumurta aklarını el mikseriyle köpük oluşturmaya kadar çırpın.

Kuru üzümleri yıkayın, iyice suyu atmalarını bekleyin, biraz suda çekmesini bekleyin.

Lor peyniri, yumurta sarısı, şeker, limon suyu, taze krema ve puding tozunu bir karıştırma kabına koyun ve hepsini iyice karıştırın.

Son olarak çırpılmış yumurta akı ile kuru üzümleri peynir karışımına katın.

Fırında pişirin.