



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CHEESECAKE

Millî Eğitim Bakanlığı

Beyaz krem peynir (750 g)
Çırpılmamış krema (85 g)
Yumurta sarısı (25 g)
Tam yumurta (215 g)
Toz şeker (400 gr / 2 su bardağı)
Un (15 gr / 1 yemek kaşığı)
Vanilya (küçük bir paket)
Tuz (yarım çay kaşığı)
Altı Şçin Malzemeler:
Burçak bisküvi (100 g)
Tereyağı (50 g)
Toz şeker (15 g / 1 yemek kaşığı)

Burçak bisküviler blenderdan geçirerek parçalayın.

Toz haline getirilmiş bisküviler, tereyağ ve şeker mikserle koyup karıştırın.

Cheesecake pişirme kabının altı ve kenarlarını alüminyum folyo ile sarın.

Hazırlanan bisküvi karışımı cheese cake (çizkek) pişirme kabına koyun ve fırında kahverengileşinceye kadar pişirin.

İç için, krem peynirleri kabından çıkartıp çırpma kabına boşaltın.

Mikserle 5 dakika kadar çırpıp peynirlerin birbirine karışmasını sağlayın.

Karışıma toz şekeri ilave edip, çırpıcı ile çırparak şekeri peynire yedin.

Yumurta sarıları ve tam yumurtaları yavaş yavaş karışıma ilave edip malzemeleri birbirine yedin.

Sıvı bir homojen kıvam oluşuncaya kadar karıştırmaya devam edin.

Karışıma kremayı ilave edin ve çırpıcı ile karıştırmaya devam ederek yine malzemeleri birbirine yedin.

Tüm malzemeleri birbirine tamamen yedirdikten sonra, bir kaba karışımı boşaltın.

Unun içersine tuz ve vanilyayı boşaltın.

Unu elek yardımıyla cheese cake hamurunun üzerine eleyip ve çırpma teliyle çırparak unu karışıma yedin.

Resimde görüldüğü gibi pişirme kabının altı ve kenarları alüminyum folyo ile sarın.

Fırında daha önce kekin altı için hazırlanmış olan bisküvilerin üzerine cheese kek hamurunu kepçeyle boşaltın.

Bir tepsiye su koyun. Başka bir tepsiye de çizkekleri yerleştirin. Çizkeklerin olduğu kaptaki su olmaz; su diğer

tepside olması gerekir. Fırına önce sulu tepsini koyun, sulu tepsinin üzerine de çizkeklerin yer aldığı tepsini

yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 140 derece fırında en az 3 saat benmari usulü pişirin. Çizkek kalıbın hizasına veya üzerine kadar kabarmış görünümde ise çizkek pişmiş demektir.

Fırından çizkeki çıkarıp dinlendirin.

Çizkekten 1 dilim kesip frambuaz ve taze nane ile çizkekinizi dekore edip soğuk olarak servisini yapın.

