



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CHEESECAKE

Malzemeler:

Krem peynirli krema için:

200 gram krem peynir

1 su bardağı toz şeker

3 adet yumurta

1 adet limon kabuğu rendesi

1 adet çubuk vanilya

Bisküvi Kırıntılı Taban için:

500 gram pötibör bisküvi

250 gram tereyağı

2 çay bardağı un

1 çay bardağı pudra şekeri

Hazırlanışı:

Krem Peynirli Krema için; mikser kabının içine krem peynir, toz şeker, limon rendesi ve vanilyayı koyarak çırpmaya başlayın. Pütürsüz bir krema elde edene kadar çırpmaya devam ederken, teker teker yumurtaları ekleyin. 1 dakika daha çırpıldıktan sonra kenara koyun. Fırını 165 dereceye ayarlayın, bisküvileri iki streç film arasına koyup bir merdane yardımı ile kırın. Tereyağını eritin, hazırlamış olduğunuz bisküvi kırıntılarını derin bir kabın içine boşaltın. Eritilmiş tereyağını, unu ve pudra şekeri ilave edip karıştırın. Elde ettiğiniz karışımı 22X5 santim ölçülerinde ayrılabilir kelepçeli bir cheesecake kalıbına bastırarak yayın. Önceden ısıttığınız fırında 5 dakika süreyle pişirin. Fırın ısısını 150 dereceye düşürün. Krem peynirli kremayı bisküvi kırıntılı tabanın üzerine, kalıbı tamamen dolduracak şekilde yayın. 70-75 dakika süreyle pişirin ve fırını kapatın. Fırın kapağını aralayarak keki ılınmaya bırakın. Kalıptan çıkarmadan bir gece buzdolabında dinlendirin.