



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ LİMONLU CHEESECAKE

Özge Beydağ Yılmaz

20 adet kavrulmuş bisküvi
70 gram erimiş tereyağı
2 paket labne peyniri
½ bardak toz şeker
2 adet limon kabuğu rendesi
1 adet limonun suyu
2 adet yumurta
1 paket vanilin
2 yemek kaşığı un
1 çimdik tuz
½ su bardağı çilek püresi
15 yemek kaşığı toz şeker

Fırınınızı 180 dereceye ayarlayın ve 20x20 cm boyutlarında bir kabın içini yağlı kağıt veya folyo ile kaplayın (Çıkartması çok kolay oluyor bu şekilde). Öncelikle bisküvileri kırarak mutfak robotunda un haline getirin ve üzerine erittiğiniz tereyağını (sıcaklığı biraz geçince) ekleyip robotu tekrar çalıştırın. Bisküvileri elinizle kalıbın dibine bastırarak yayın ve ısınmış fırında 10 dakika tutup çıkarın, kenarda soğusun. Çukur bir kasede 2 paket labne ve ½ bardak şekeri mikserle iyice çırpın. Üzerine limon kabuklarını, limon suyunu, yumurtaları ve vanilyayı ekleyip çırpın. Son olarak da un ve tuz ekleyip biraz daha çırpın. Karışımı bisküvilerin üzerine dökün (Sıvı bir karışım olacak endişe etmeyin). Diğer tarafta püre haline getirdiğiniz çileğe şekeri ekleyip karıştırın. Çilek püresinden kaşıkla alıp cheesecake'in çeşitli yerlerine gelişi güzel dökün ve sonrasında ince bir çubuk veya bıçak ucuyla dağıtarak desen yapın. Sıcak fırına atın ve 30 dakika pişirin. Kenarları kalıptan ayrılacak ve hala içi yumuşak gibi görünecek ama sorun değil. Fırını kapattıktan sonra fırın kapağını açıp cheesecake'i fırının içinde soğumaya bırakın (Dışarı çıkarınca çatlıyor). Soğuyunca dolaba atıp en az 3 saat bekledikten sonra dilimleyerek servis edebilirsiniz.

