



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETİ BURÇAK İLE LİMONLU CHEESECAKE

Kek tabanı için:

Eti Burçak (2 paket)

Eritilmiş tereyağı (50 gr)

Peynir kreması için:

Labne peyniri (1 paket) (200 gram)

Yoğurt (1 su bardağı)

Yumurta (2 adet)

Un (2 yemek kaşığı)

Limon kabuğu rendesi (1 adet)

Vanilya (1 çay kaşığı)

Toz şeker (1 su bardağı)

Limon sosu için:

Tereyağı (50 gr)

Toz şeker (1 çay bardağı)

Yumurta (1 adet)

Limon kabuğu rendesi (1 çay kaşığı)

Limon suyu (2 yemek kaşığı)

Burçak bisküvileri rondodan geçirin, içine eritilmiş tereyağı ekleyerek yoğurun. Bisküvi hamurunun üzerine bastırın. Fırın tepsisinin tabanına döşeyin ve buzdolabında dinlenmeye bırakın. Labne peynir ve yoğurdu, derin bir kaba koyun. Şeker ve yumurtaları ekleyip mikserle çırpın. Üzerine un, limon kabuğu rendesi, toz şeker ve vanilya ekleyip karıştırın. Karışımı, hazırladığınız kek hamurunun üzerine dökün. 180° C fırında yaklaşık 30 dakika pişirin. Bir kasede şeker, tereyağı, limon kabuğu rendesi, limon suyu ve yumurtayı sürekli karıştırarak benmari usulü pişirin. Limon sosunu soğuduktan sonra servis öncesinde Cheesecake'in üzerine dökün..

