



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELİZE NEKTARİNLİ LORLU CHEESECAKE

HAMURU İÇİN:

20 gr margarin
175 gr tuzsuz etimek
4 yemek kaşığı sıvı yağ
1/4 su bardağı toz şeker

ÜST KARIŞIMI İÇİN:

1 su bardağı şeker
4 tane yumurta
1 tane yumurta sarısı
1 yemek kaşığı limon kabuğu rendesi
500 gr tuzsuz lor peyniri
500 gr süzme yoğurt
3 yemek kaşığı un

KARAMELİZE NEKTARİN İÇİN:

140 gr toz şeker
25 gr soğuk margarin
4 tane nektarin
5 yemek kaşığı su

Margarini eritin. etimekleri mutfak robotundan geçirin. Sıvı yağı, 1/4 bardak şeker, margarin ve etimekle karıştırın.

Yağlanmış kalıba iyice bastırın. Kenarlarını biraz yükseltip buzdolabında bekletin.

Diğer yanda yumurtayı, yumurta sarısını, 1 bardak şekeri ve rende limon kabuğunu köpük olana dek iyice çırpın. Süzme yoğurt, lor peyniri ve unu ekleyip karıştırın.

Karışımı kalıba dökün. 150 derecede önceden ısıttığınız fırına koyup yaklaşık 1 saat pişirin. Pastayı soğumaya bırakın.

140 gr toz şekeri 5 yemek kaşığı su ile teflon tavada kahverengi olana kadar yakın. Nektarinleri ve yağı ekleyip kısık ateşte nektarinler yumuşayana kadar -yaklaşık 10 dakika- pişirin. (Şeker, meyveler eklenince yapışacaktır ancak sonradan tekrar erir.)

Nektarinleri cheesecake dilimlerinin üzerinde servis yapın.