



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON SOSLU CHEESECAKE

Taban için:

- 1.5 paket yulafli bisküvi
- 1 yemek kaşığı kakao
- 2 yemek kaşığı kurutulmuş siyah üzüm
- 2 yemek kaşığı dövülmüş ceviz
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı tepeleme toz şeker

Peynirli Dolgusu için:

- 600 gram taze peynir
 - 1 su bardağı + 1 yemek kaşığı toz şeker
 - 1 paket vanilya
 - 2 yemek kaşığı un
 - 5 adet yumurta
 - 2 adet yumurta sarısı
 - 1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
 - 125 ml krema
 - 1 çay bardağı limon sosu
- Üzeri için:
- 1 su bardağı limon sosu

Taban için 20 cm'lik kek kalıbının kenarlarına tereyağı sürün ve tabanına pişirme kağıdı serin. Tüm malzemeyi blender yardımıyla ufalayıp kalıbın tabanına bastırarak yerleştirin. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 7 dakika pişirin. Fırın ısısını 175 dereceye indirin ve içinde soğutun. Peynirli dolgu için peynir, toz şeker ve vanilyayı blender yardımıyla iyice karıştırın. Unu ilave edin, ardından yumurtaları katın. Daha sonra yumurta sarılarını ekleyip karıştırın. Rendelenmiş limon kabuğu, krema ve limon sosu ekleyip 1 dakika çırpın. Daha sonra kalıba dökün. Kalıbı fırın tepsisine yerleştirin. Fırın tepsisine, kalıbın yarısına gelecek kadar su ilave edin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 45 dakika pişirin. Fırından alıp kalıbın üzerini önce pişirme kağıdı sonra alüminyum folyo ile kaplayın ve aynı ısıda 45 dakika daha pişirin. Fırını kapatıp, keki 15 dakika fırında bekletin. Fırından alıp oda ısısında soğutun. Sonra en az 6 saat buzdolabında dinlendirin. Üzerine limon sosu gezdirip servis yapın.

