



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU CHEESECAKE

<https://www.elele.com.tr>

500 g krem peynir
150 g toz şeker
50 g krema
Bir tutam toz vanilya
5 yumurta
80 g un
1 limon kabuğu
120 g tereyağı
1 paket petit beurre bisküvi
10 g bal
2 limon
200 g toz şeker
300 ml su

Rondoda bisküvi, tereyağı ve balı karıştırıp tatlının tabanını oluşturun. Bu karışımı kalıbınızın tabanına kaşık ile bastırarak yayın. Krem peynir, krema ve toz şekerini hafif kabarana kadar çırpın. Yumurtaları kabaran kremaya teker teker ilave edin. Üzerine unu ekleyin, karıştırın. Hazırladığınız kremayı tabanın üzerine boşaltın. 120 derecelik fırında 45 dakika pişirin, soğumaya alın. Limonları ince dilimleyin, su ve şeker ile birlikte 5 dakika kısık ateşte pişirin. Soğuyan cheesecake'in üzerine limonları dilediğiniz şekilde dizip servis edin.

