



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU CHEESECAKE

<http://www.hurriyet.com.tr>

Krem peynir katı için
225 gram krem peynir
50 gram toz şeker
1 adet yumurta
1,5 çorba kaşığı limon ve rendesi
Kek için:
210 gr un
Yarım paket kabartma tozu
Yarım çay kaşığı karbonat
Bir çimdik tuz
100 mililitre sıvı yağ
150 gram toz şeker
1 adet yumurta
125 gram yoğurt
1 adet limonun rendesi
1 adet limonun suyu
Üzeri için:
75 gram un
50 gram toz şeker
2 çorba kaşığı soğuk tereyağı
Pudra şekeri

Fırını 180 dereceye ısıtın. 20x20 santimetre ölçülerindeki fırın kabına yağlı kağıt sererek 2 kenarından taşıyın ki sonra çıkarması kolay olsun.
Orta boy bir kaseye krem peynir, şeker, yumurta, limon suyu ve rendesini koyun, homojen olana kadar karıştırın. Bekletin.
Başka bir kaseye un, kabartma tozu, karbonat ve tuz koyun, birlikte eleyerek karıştırın. Büyükçe bir kaseye yağ ve şekeri koyun, hafif çırpın, yumurta ilave edin ve çırparak karıştırın. Yoğurt, limon suyu ve rendesini de karışıma katın. Orta hızda kremamsı olana kadar çırpın. Daha sonra unlu karışım ilave edin. Düşük hızda karışana kadar çırpın. Çok uzun çırpmamaya özen gösterin. Kek karışımını hazırlanan kalıba dökün, üzerine kaşıkla krem peynirli karışımı her yanını kaplayacak şekilde koyun.
En üst tabakası için, un, şeker ve tereyağını bir kaseye koyun, bıçak veya çatalla bezelye büyüklüğünde topaklar olana kadar karıştırın. Krem peynirli katı üzerine serpin ve 180 derecede 40-45 dakika pişirin. Soğutun. Kağıdın kenarlarından tutarak tahtaya alın ve üzerine pudra şekeri eleyip 16 eşit kareye bölün.



© lezzetler.com tarif no:143486 • adı:Limonlu Cheesecake • gönderen:Ahıska'lı • indirme tarihi:03.04.2025 - 17:11