



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

LİMONLU CHEESECAKE

Tabanı için;
2 paket burçak bisküvi
100 gr biraz fazla margarin veya tereyağı
Muhallebisi için:
1 su bardağı toz şeker
5 yemek kaşığı irmik
3 yemek kaşığı nişasta
5 su bardağı süt
1 paket vanilya
Limonlu sos:
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı su
6 yemek kaşığı şeker
3 yemek kaşığı nişasta
1 limon suyu
1 limon rendesi
1 paket vanilya
İsteğe bağlı 1 çay kaşığı zerdeçal. Renk vermesi için.

Öncelikle burçak bisküvimizi robottan geçirerek un hâline getirelim ve daha sonra erittiğimiz margarini üstüne döküp karıştıralım.
Bisküvili harcımızı kalıba boşaltalım, üzerine bastırarak yerleştirelim.
Kalıbımızı daha sonra buzdolabına alalım.
Diğer taraftan muhallebimizi yapmak için vanilya hariç bütün malzemeleri tencerenin içine alalım.
Karıştırarak koyulaşincaya kadar pişirelim.
Muhallebiyi ocaktan alarak vanilya ekleyip tekrar karıştıralım.
Muhallebiyi biraz soğutalım.
İlk sıcaklığı çıkan muhallebimizi bisküvili harcımızın üzerine boşaltalım ve tekrardan dolaba kaldıralım.
Limonlu sos için vanilya hariç diğer malzemeleri ocağa alalım.
Karıştırarak koyulaşincaya kadar pişirelim.
Ocaktan aldığımız limonlu sosun içine vanilya ekleyip tekrar karıştıralım.
İlk sıcaklığı çıkan limonlu sosu muhallebinin üzerine dökelim ve bir gece buzdolabında dinlendirdikten sonra servis edelim.



© lezzetler.com tarif no:147459 • adi:Limonlu Cheesecake • gönderen:gülfiraz • indirme tarihi:11.04.2025 - 12:51