



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU CHEESECAKE

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

Tabanı için:

1.5 paket yulafli bisküvi

125 g tereyağı

Peynir dolgusu için:

600 g labne peyniri

200 ml krema

1 limonun suyu

1 yemek kaşığı rendelenmiş limon kabuğu

2 paket vanilya

1 su bardağı toz şeker

3 yemek kaşığı mısır nişastası

4 yumurta

Yulafli bisküviyi un haline gelinceye kadar mutfak robotundan geçirin. Erittiğiniz tereyağını ilave edip iyice karıştırın. Tereyağlı bisküvili karışımı yağlı kağıt serili kelepçeli bir tart kalıbının tabanına elinizle bastırarak yayın. Peynir dolgusu için gerekli olan tüm malzemeyi geniş bir karıştırma kabına alın. Bir mikser yardımıyla tüm malzeme iyice özdeşleşene kadar çırpın. Karışımı bisküvi tabanının üzerine döküp önceden ısıtılmış 170 derece fırında 50 dakika pişirin. Fırından çıkarmadan kekin soğumasını bekleyin. Soğuyan keki bir gece buzdolabında bekletin. limon dilimleri ile süsleyerek servis yapın.

