



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU CHEESECAKE

2 adet limonun suyu ve rendelenmiş kabuğu
150 gram yulafli bisküvi
100 gram tereyağı
1 çay kaşığı zencefil
1 su bardağı ılık su
1 paket limonlu jöle
225 gram krem peynir
100 gram bal
150 gram krema
2 adet yumurta akı
Üzeri için:
4 adet limonun suyu
2 çorba kaşığı nişasta
1 su bardağı tozşeker
1 su bardağı su

Bisküvileri kırıp, tereyağı ve zencefil ekleyip harmanlayın. Orta boy kelepçeli kalıba döküp, elinizle bastırarak yerleştirin. Daha sonra buzdolabında dinlenmeye bırakın. Ayrı bir yerde ılık su ve jöleyi karıştırın. Limon suyu ve rendelenmiş limon kabuğu ekleyin.

Krem peynir, bal ve krema ilave edip karıştırmaya devam edin. Yumurta akını çırparak kar haline getirin. Jöleli karışıma ilave edip karıştırın. Daha sonra bisküvinin üzerine döküp soğumaya bırakın. Üzeri için limon suyu, nişasta, tozşeker ve suyu kaynatın. Soğutup cheesecake'nin üzerine gezdirin.

