



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU CHEESECAKE

200 gram petibör bisküvi
3,5 çorba kaşığı eritilmiş margarin
2 su bardağı süzme yoğurt
1 kutu krema
1 kutu labne peyniri
1 su bardağı tozşeker
6 adet yumurta
2 çorba kaşığı mısır nişastası
2 çorba kaşığı limon suyu
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
2 paket vanilya
Sos için:
250 gram bitter çikolata
1 paket vanilya
2 çorba kaşığı su

Bisküvileri mutfak robotunda toz haline gelinceye kadar çekip, eritilmiş margarin ile karıştırın. Karışımı kalıba kaşığın tersiyle bastırarak yayın. Kalan malzemeleri mikserle çırpın ve bisküvili karışımın üzerine dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, üzeri kızarana dek 35 dakika pişirin. Fırından alıp, keki kalıptan çıkarmadan, en az 3 saat bekletin. Sosu hazırlamak için, çikolatayı benmari usulü eritin. Çikolata eridikten sonra vanilya ve suyu ekleyip hızlı şekilde karıştırın. Buzdolabında beklettiğiniz cheesecake'i dilimleyip, üzerine çikolata sos gezdirerek servis yapın.

