



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU CHEESECAKE

150 gram kepekli bisküvi
50 gram tereyağı
300 gram labne peyniri
1 kg tuzsuz beyaz krem peynir
2,5 su bardağı tozşeker
1 adet limonun suyu
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı nişasta
Üzerine:
Hazır limon sosu
Limon dilimleri
1 paket limonlu jöle

Bisküvileri küçük parçalar halinde kırıp bir kaba alın. Üzerine eritilmiş tereyağını ekleyip yumuşayana dek yoğurun. Hazırladığınız karışımı küçük bir kelepçeli kalıbın tabanına bastırarak yerleştirin. Kalan malzemeyi geniş bir kapta karıştırın ve bisküvili tabanın üzerine yayın. Önceden ısıtılmış 130 derece fırında 1 saat pişirin. Soğuduktan sonra kalıptan çıkarıp servis tabağına alın. Arzunuza göre cheesecake'nin üzerini hazır limon sosla kaplayın. Limon dilimleri yerleştirin. Limonlu jöleyi üzerindeki tarife göre hazırlayıp cheesecake'nin üzerine gezdirin. Buzdolabında yarım saat dinlendirip servis yapın.

