



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## LİMONLU CHEESECAKE

Tabanı için:

100 gram yulafli bisküvi

Yarım su bardağı fındık

50 gram tereyağı

Kreması için:

1 su bardağı toz şeker (200 ml)

2 paket labne peyniri (400 gram olacak)

2 adet yumurta

1 paket vanilya

3 yemek kaşığı un

1 paket krema

1 tane limon kabuğu rendesi

Limonlu sos için:

5 yemek kaşığı toz şeker

1 su bardağı su

1 yemek kaşığı nişasta

1 adet limonun suyu

1 adet limon kabuğu rendesi

Çay kaşığının ucu zerdeçal

Yapımına pasta tabanını yaparak başlıyoruz. Öncelikle yulafli bisküvileri ve fındığı rondodan geçirilelim.

Yulaf ve fındık un gibi olana kadar güzelce işleme devam edelim.

Bisküvi harcımızı bir kaba alalım ve tereyağını eriterek üzerine ekleyelim.

Tereyağı eklediğimiz bisküvi harcını güzelce iyice karıştıralım.

Kelepçeli kabımızın alt tabanına yağlı kâğıdı serelim. Serdiğimiz yağlı kâğıdın dışarıya taşan kısımlarını makas yardımıyla keselim. Biz tarifimizde 20 cm boyutunca kelepçeli kap kullandık sizde kabınızı bu ölçülere göre ayarlamalısınız.

Bisküvi harcını kabının tabanına güzelce yayalım. Kaşık yardımıyla bastırarak tabanı düzleyelim.

Cheesecake 'in kreması için karıştırma kabımıza labne peynirini alarak mikser yardımıyla çırpalım.

Üzerine sıvı kremayı ekleyelim çırpmaya devam edelim.

Ardından toz şeker, un, yumurta, vanilya ve rendelenmiş limon kabuğunu ekleyelim. Tüm malzemeler iyice karışınca kadar çırpma işlemine devam edelim.

Hazırladığımız cheesecake kremasını bisküvi tabanının üzerine dökelim. Önceden ısıttığımız 160 derecelik fırında fansız ayarda alt üst pişirelim. Pişme işlemi yaklaşık 1 saat kadar sürecektir.

Cheesecake 'nin çatlamaması çok önemli. Bunu önlemek amacıyla ısıyla dayanıklı bir kaba su koyalım ve fırının içine yerleştirelim. Pişme işlemi gerçekleştiğinde fırın kapağını yarım açalım ve 1 saat de böyle dinlenmeye bırakalım.

Limonlu cheesecake sosu tarifi için verilen malzemeleri hazır bulunduralım.

Tencereye suyu alalım. Ardından şeker, nişasta ve limon suyunu ekleyerek çırpalım.

Malzemeleri karıştırıp renk alması için zerdeçalımızı ekleyelim yine karıştıralım.

Limon kabuğu ekleyip pişmeye bırakalım.

Limon sosu koyulaşmaya başladığında ocağın altını kapatalım. Soğumaya bıraktığımız sosumuzun kabuklanmaması için ara ara karıştırma işlemine devam edelim.

Sosumuz soğuduğunda tatlımızın üzerine yayalım. 1 gece dinlendirelim.

Vaktiniz yok ise birkaç saat dinlendirerek tüketebilirsiniz.

Limonlu cheesecake 'imizi servise hazırlamak için kalıptan dikkatlice çıkaralım. Dilerseniz üzerini süsleyebilirsiniz.

Dilimleyip servis edebilirsiniz.



---

© lezzetler.com tarif no:173335 • adi:Limonlu Cheesecake • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:01.04.2025 - 13:44