



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMONLU CHEESECAKE

- 8 kişilik
- 1 paket kepekli bisküvi
- 75 gram margarin
- 2 adet yumurta
- Bir buçuk su bardağı tozşeker
- 1 çay kaşığının ucuyla saf vanilya
- 1 paket labne peyniri
- Bir buçuk su bardağı şekerless krema
- 1 adet limonun suyu ve rendelenmiş kabuğu
- 2 yaprak jelatin

Kepekli bisküviyi havanda dövün. Küçük bir tavada margarini eritip bisküvileri katın ve karıştırın. 20 cm çapında bir kalıbın dibine bisküviyi yerleştirin. Diğer tarafta yumurta sarıları ile tozşekeri ve vanilyayı bir kaptan çırpın. iyice çırdıktan sonra labne peynirini ve şekerless kremayı ekleyin. Ayrı bir yerde yumurta aklarını kar haline getirin ve diğer karışıma ekleyin. Son olarak limon suyunu ve rendelenmiş limon kabuğunu ekleyip karıştırın. Jelatini soğuk suda ıslatıp yumuşatın. Yumuşayan jelatini yarım çay bardağı kadar kaynamış sıcak suyun içinde eritin ve kremaya katın. Kremayı bisküvilerin üstüne dökün. Buzdolabında 1-2 saat kadar bekletin. Dilimleyip servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 23.09.2022