



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU CHEESECAKE

70 gr margarin
200 gr krem peynir
100 gr labne peynir
1 adet limon
1 paket çavdarlı bisküvi
1 adet yaprak jelatin
1 su bardağı süt kreması
1 su bardağı toz şeker
1 adet yumurta sarısı

Çavdarlı bisküvileri bir kabın içerisine ufalayın ortam sıcaklığında yumuşattığınız margarini kabın içine koyun iyice yoğurunuz. Hazırladığınız karışımı orta boy kaplamalı kalıbın içine elinizle bastırıp buzdolabında bekletin. Limonun suyunu sıkmadan önce limonun kabuğunu ince şekilde rendeleyin, labne peyniri, yumurta sarısı, krem peyniri ve de şekeri başka bir kabın içerisinde mikserde çırpın. Yaprak jelatini tarifine göre hazırlayın ve diğer malzemeleri karışımı tahta kaşıkla iyice yedirin. Dolabada ki karışımı alıp, peynirli karışımı üzerine aktarınız ve derin dondurucuya koyup en az 5 saat kadar bekletin. Servise başlamadan önce limonları ince dilimler şeklinde kesin daha sonra toz şekerle bulayın ve cheesecake in üzerine dizin ve servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 22.09.2023