



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU CHEESECAKE

Taban Malzemeleri:

1,5 paket bisküvi (1 paket 175gr)

4 yemek kaşığı tereyağı, eritilmiş

Cheesecake Malzemeleri:

1 paket krem peynir, oda sıcaklığında (250 gr'lık)

1 teneke koyulaştırılmış tatlandırılmış süt (~400gr) *

1/3 su bardağı taze sıkılmış limon suyu

1 çay kaşığı vanilya

Limonlu Krema Malzemeleri:

1,5 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

6 yemek kaşığı limon suyu

1 yumurta + 1 yumurtanın sarısı

yarım su bardağından biraz az toz şeker

2 yemek kaşığı tereyağı, küçük parçalara bölünmüş

*Tarifin malzeme listesinde geçen koyulaştırılmış tatlandırılmış sütü (sweetened condensed milk) ben yurt dışından almıştım ama belki Türkiye'de de bulunuyordur.

Bisküvileri kırıp un haline getirin, erimiş yağ ile karıştırıp 22-23 cmlik kalıba yayın. Isınmış fırında 10 dakika bekletip çıkartın.

Krem peyniri mikser yardımıyla yaklaşık 8-10 dakika karıştırın, sonra sütü ekleyip 1-2 dakika karıştırın, sonra da limon suyu+vanilya ekleyip hepsi özleşene kadar karıştırın.

Karışımı bisküvili tabanın üzerine dökün ve en az 2 saat buzdolabında bekletin (bir gece bekletince daha güzel oluyor).

Limonlu krema için limon kabuğunu, limon suyunu, yumurtayı, yumurta sarısını, ve şekerini bir kaptaki karıştırın.

Kabı kaynar su dolu bir kabın içine yerleştirin ve orta ateşte 5 dakika boyunca karıştırarak pişirin. (benmari usulü) Yağı ekleyip 7 dakika daha karıştırın. Kabı ateşten alıp en az yarım saat soğutun. Servis yapmadan önce cheesecake'in üzerine yayın.



© lezzetler.com tarif no:985 • adı:Limonlu Cheesecake • gönderen:gulsimsir • indirme tarihi:02.04.2025 - 12:24