



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LİMONLU FIRIN CHEESECAKE

Malzemeler 4 kişilik

- 2 paket ETİ Form Light Limon Lifli Kepekli Bisküvi
- 100 gr tereyağı
- 3 paket krem peynir
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 paket vanilya
- 2 yumurta
- 200 ml. sıvı krema
- 3 çorba kaşığı un
- 1 limon suyu ve rendesi

Hazırlanışı

Öncelikle fırınınızı 200 dereceye getirip ısıtın. 20 cm'lik kelepçeli bir kalıbın her yerini alüminyum folyo ile sarın. ETİ Form Light Limon Lifli Kepekli Bisküvileri rondodan geçirin. Tereyağını eritin ve bisküviler ile iyice karıştırın. Kalıbınızın altına bastırarak yayıp buzdolabında dinlendirin. Yumurta ve şekeri mikser ile iyice çırpın. Önce vanilyayı sonra unu ekleyip tekrar çırpın. Kalan malzemeleri ve son olarak da peyniri ilave edip homojen bir karışım elde edinceye kadar çırpın. Buzdolabından kalıbı çıkarın. Limonlu karışımı bisküvilerin üstüne dökün. Fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Ilıması için tezgahta dinlendirin ve buzdolabına kaldırıp en az 6-7 saat bekletin. Dilerseniz üstüne hazır satılan limon soslarından koyabilirsiniz.

---