



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİŞMEYEN LİMONLU CHEESECAKE

<https://www.turkiyegazetesi.com.tr>

Tabanı için:

200 veya 250 gram burçak bisküvi

100 gram eritilmiş tereyağı

Kreması için:

600 gram labne peynir

1 su bardağı şeker

1 paket vanilya

4 adet yumurta

1 paket sıvı krema (200 ml)

3 yemek kaşığı tepeleme buğday nişastası

Limon sosu için:

3 adet limon rendesi

1 su bardağı şeker

1 su bardağı su

1 su bardağı limon suyu

3 yemek kaşığı nişasta

1 adet şekerli vanilin

Tabanı için; tereyağı eritin, bisküvileri rondodan geçirin. Erittiğiniz tereyağını bisküvi tozlarının içine dökerek karıştırın. Yağlı kağıt serdiğiniz yuvarlak kelepçeli kalıba koyup ve kaşıkla bastırarak düz bir taban elde edin. Ardından buzdolabına kaldırın.

Kreması için; yumurta ve şekeri çelik bir kaptan çırpın. Tencereye sıcak su koyup kaynamaya başlayınca çırpıtığımız yumurta ve şekeri tencerenin üzerine koyun ve çırpmaya devam edin. Köpüklü bir kıvamda gelince ocağı kapatıp ilk sıcaklığı geçince vanilya, nişasta, sıvı krema ve labneyi de ilave edin, çırpmaya devam edin. Ardından ocağa alın ve muhallebi gibi pişirin.

Buzdolabından çıkarttığınız tabanın üzerine dökün ve her yerine eşit şekilde yayın. Üzerini hemen streçleyin, soğuması için buzdolabına kaldırın.

Limon sosu için; 3 adet limonun kabuğunu rendeleyin. Üzerine şekeri ilave edin ve elinizle ovun. Sonra içine limonun suyunu ve su ilave edin. İyice karıştırdıktan sonra tel süzgeç yardımıyla pişireceğiniz sos tavaasına aktarın. İçine nişasta ve şekerli vanilin ekleyip iyice çırpın ve ocağa alın. Sürekli karıştırarak pişirin. Muhallebi kıvamına geldiğinde ocağın altından alın ve buzdolabında dinlendirdiğiniz kremanın üzerine yayın. Üzerini düzleştirdikten sonra tekrardan buzdolabına kaldırın ve 1 gece dinlendirin.



© lezzetler.com tarif no:172841 • adi:Pişmeyen Limonlu Cheesecake • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:03.04.2025 - 22:01