



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NEKTARINLI CHEESECAKE

20 gr margarin
175 gr tuzsuz etimek
4 yemek kaşığı sıvıyağı
1 +1/4 bardak toz şeker
4 yumurta
1 adet yumurta sarısı
1 yemek kaşığı limon rendesi
1,5 tatlı kaşığı limon suyu
500 gram tuzsuz lor peyniri
500 gram süzme yoğurt
3 yemek kaşığı un
140 gram toz şeker
25 gram sana yağı
4 adet nektarin

Yağı eritin.

Etmelekleri mutfak robotundan geçirin.

Sıvıyağı, 1/4 bardak şeker, margarini ve etimekle karıştırın. (yapışmakta zorlanırlarsa biraz daha sıvıyağ ekleyin.)

Yağlanmış kalıba iyice bastırın.

Kenarlarını biraz yükseltip buzdolabında beketin.

Diğer yanda yumurtayı, yumurta sarısını, 1 bardak şeker ve rende limonu köpük olana dek iyice çırpın.

Süzme yoğurt, lor peyniri ve unu ekleyip karıştırın.

Karışımı kalıba dökün. 150 derecede önceden ısıttığınız fırına koyup yaklaşık 1 saat pişirin.

Pastayı soğumaya bırakın.

140 gram toz şekerini 5 yemek kaşığı su ile teflon tavada kahverengi olana kadar yakın.

Nektarinleri ve yağı ekleyip kısık ateşte nektarinler yumuşayana kadar yaklaşık 10 dakika-pişirin.

(Şeker, meyveler eklenince yapışacaktır ancak sonradan tekrar erir.)

Nektarinli cheesecake dilimlerinin üzerinde servis yapın.

