



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NEW YORK USULÜ CHEESECAKE

175 gr yulaflı bisküvi
100 gr margarin
1 kg labne peyniri
220 gr toz şeker
3 çorba kaşığı un
2 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
2 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi
1 paket vanilya
5 adet yumurta
2 adet yumurta sarısı
Yeteri kadar yağlı kağıt
Yeteri kadar pudra şekeri (süslemek için)

Bisküvileri bir torbaya doldurup sert bir cisimle ezip ufalayın.

Margarini eritip ufalanmış bisküvi ile karıştırın.

Kelepçeli kalıbın içini yağlı kağıt ile kaplayın.

Karışımı bunun üzerine dağıtıp bastırarak bir taban oluşacak şekilde yerleştirin.

Pasta tabanını 10 dakika kadar buzdolabında bekletin.

Bu arada fırını en yüksek dereceye ayarlayıp önceden ısıtın.

Büyük bir kasede labne peyniri, toz şeker, un, limon kabuğu, portakal kabuğu ve vanilyayı karıştırın.

Karıştırmaya devam ederken yumurtaların tümünü ve yumurtanın sarılarını yavaş yavaş ilave edin.

Peynirli karışımı bisküvi tabanının üzerine yayıp en yüksek derecede 15 dakika pişirin.

Ardından fırının ısısını 125 dereceye düşürüp 75 dakika daha pişmesini bekleyin.

Pastayı fırından çıkarıp kısa bir süre soğutun. Kalıbı çıkarıp tamamen soğumaya bırakın.

Servis yapmadan önce bir gece pastayı buzdolabında bekletin. İsteğe bağlı olarak pudra şekeri ile süsleyin.

