



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## NEW YORK USULÜ CHEESECAKE

Tabanı için:

25 gr margarin

25 gr toz şeker

45 gr un

1 tutam tarçın

1 tutam zencefil

Üzeri için:

300 gr labne peynir

75 gr toz şeker

2 tane yumurta

1 yumurtanın akı

25 gr nişasta

Sosu için:

300 gr çilek

100 gr pudra şekeri

Taban malzemelerinin hepsi bir kabın içerisinde karıştırılır.

Karışım ekmek kırıntısı kıvamına gelene dek ufalanır. 20 cm çapında kelepçeli bir kalıbın içerisine taban hamuru dökülüp iyice bastırılır. 180 derecelik fırında pembeleşene dek pişirilir.

Diğer taraftan peynir, şekerin yarısı ve nişasta mikser yardımıyla iyice çırpılır.

Ardından karışıma yumurtalar, 1 tane, 1 tane eklenip çırpılmaya devam edilir.

Ayrı bir kâsenin içerisine de yumurtanın akı ile kalan şeker beyazlaşana den karıştırılır.

Bir spatula vasıtası ile hazırlanan bu beyaz karışım diğer karışıma yedirilerek eklenir.

İyice çırpılan karışım fırından çıkan hamurun üzerine dökülür.

Tekrar fırına yollanır 100 derecede 10 dakika kadar pişirilir.

Piştikten sonra bir müddet oda ısısında bekletilir.

Orta kısmı hafifçe çökmesi beklenir.

Diğer tarafta sos için verilen malzemeler karıştırıp pişirilir.

Chees kek dinlendikten sonra sos üzerine dökülür ve dilimlendirilir.

Sosun her katmanına girmesini istiyorsanız dilimleyip de dönebilirsiniz.

Sosu döktükten 3 dakika sonra servide hazırdır.



