



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NEW YORK USULÜ CHEESECAKE

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

- 1 paket lifli bisküvi
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 250 gr pudra şekeri
- 4 adet yumurta
- 300 gr labne
- 3 yemek kaşığı un
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 paket vanilya
- 1,5 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 limon kabuğu rendesi
- 6 yemek kaşığı süzme yoğurt
- 4 adet yumurta
- Sosu için;
- 3 yemek kaşığı süzme yoğurt
- 1 yemek kaşığı şeker
- 2 tatlı kaşığı limon suyu

Teflon tava içerisinde 3 yemek kaşığı tereyağını koyarak eritin. Yuvarlak bir cam kase içerisinde 1 paket lifli bisküviyi toz haline getirerek koyun. Üzerine eritmiş olduğunuz tereyağını ve pudra şekerini ilave ederek bisküvilerle karıştırın. Bu karışımı kelepçeli bir kek kalıbına alıp üzerine iyice bastırın ve 170 derecede 10 dakika pişirin.

Borcam bir kaseye süzme yoğurdu koyarak onun bir kısmını ilave edin ve yoğurt ile karıştırın. Unun kalan kısmının yarısını tekrar ilave edin ve karıştırmaya devam edin. Kaseye pudra şekerini, vanilyayı, limon kabuğu rendesini ve limon suyunu da koyarak tüm karışımı tekrar karıştırın. Yumurtaları küçük bir kase içerisinde kırıldıktan sonra çırpın ve tek tek karışıma yedirerek önce yumurtaları sonra da labne peyniri karışıma ilave edin.. Borcam kaseyi fırına alın ve hazırladığınız karışımı 200 derecede, 10 dakika kadar pişirin.

Şimdi sıra geldi sosunu hazırlamaya. 3 yemek kaşığı süzme yoğurdu, 1 yemek kaşığı şeker ve 2 tatlı kaşığı limon suyunu cam bir kas içerisinde iyice çırpın. Daha önce kek kalıbı içerisinde pişirdiğiniz alt tabanın üzerine önce hazırlamış olduğunuz karışımı yedin. Üzerine de sosu ilave edin ve güzelce yayın. New York Cheesecake tabaklarda servis edilmek üzere hazır.



