



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NEW YORK CHEESECAKE

Malzemeler

Hamur için:

1 ½ su bardağı (180 gr) un
1 çay kaşığı kabartma tozu
¼ su bardağı (55 gr) toz şeker
1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
80 gr tereyağı

1 yumurta

İçi için:

750 gr krem peynir (oda sıcaklığında)
400 gr toz şeker
½ su bardağı un
5 yumurta
1 ½ su bardağı krema
1 portakal kabuğu rendesi
1 ½ limon kabuğu rendesi
1 paket vanilya

Yapılışı

Fırını 210 dereceye getirin.

Hamur için unu eleyin, kabartma tozunu, şeker, limon kabuğu rendesini ve tereyağını karıştırın.

Yumurtayı ekleyip hamur haline gelene kadar Arzum Soprano'nun hamur yoğurucu aparatı ile yoğurun. 20 dakika buzdolabında bekletin.

Hamuru 22 cm çapında bir cheesecake kalıbının tabanına bastırarak serin.

210 derece fırında 10 dakika üstüne ağırlık koyarak pişirin. Ağırlığı üstünden alarak 5 dakika daha pişirin.

Fırının ısısını 150 dereceye düşürün.

İç için krem peyniri, şeker ve unu çırpın. Yumurtaları teker teker ekleyerek çırpmaya devam edin.

Limon kabuğu, portakal kabuğu ve vanilyayı ilave edip karıştırın.

Hazırladığınız içi kalıba döküp 150 derece fırında 1 ½ saat pişirin.

Kalıpta soğuttuktan sonra dolapta bekletin

Taze çilek ve frambuazlarla ve blender'den geçirerek hazırlayacağınız çilek sosla süsleyerek servis yapın.