



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KEK

Malzeme:

12 adet pötibör bisküvi

50 gr katı yağ

60 gr şeker

Kreması için:

6 yumurta

600 gr eritme peyniri

150 gr şeker

100 gr ekşi krema

yarım limon kabuğu rendesi ve suyu

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

4 çorba kaşığı nişasta

pudra şekeri

Hazırlanışı:

Bisküvileri çok ufak parçalara bölüp şeker ve katı yağ ile karıştırıp yağladığınız kalıba yaydırarak koyup üzerini bastırın. Peynirli kreması için yumurtaların aklarıyla sarılarını ayırın. Yumurtaların akları dışında peyniri ve diğer malzemeleri krema haline gelinceye kadar karıştırın akları katılaşınca kadar çırpıp kremaya katın. Bu karışımı kalıptaki bisküvinin üzerine yaydırın. Önceden ısıttığınız fırında 50 dakika pişirin. Kek piştikten sonra ucu sivri bir bıçakla kenar kısmını kalıptan ayırın ve soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri serpin.