



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI CHEESCAKE

180 gram bisküvi
90 gram tereyağı
Üzeri için
340 gram tuzsuz krem peynir
185 gram toz şeker
2 çay kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
2 adet yumurta
1 çay bardağı portakal suyu

Öncelikle bir kabın içinde eritilmiş yağ ve bisküviyi iyice karıştırın. 30x20 santimetre ölçülerindeki dikdörtgen bir kaba yayın. Önceden ısıttığınız ve 175 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin. Diğer yanda bir karıştırma kabında önce krem peyniri çırpın, toz şeker ve portakal kabuğu rendesini ilave edin. Yumurta ve portakal suyunu ekleyip düşük devirde çırpmaya devam edin. Sonra da bu karışımı, pişmiş olan bisküvi hamurunun üzerine yayın. Yine 175 dereceye ayarlı fırında 35 dakika daha pişirin. Soğuyunca üzerine ince dövülmüş bisküvi ile fındık karışımını serpiştirip servise sunun.

