



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI CHEESCAKE

100 gram süzme yoğurt
150 gram tereyağı
3 yumurta
2 kutu labne peynir
1 su bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı un
1 çay bardağı kıyılmış ceviz
Üzerine:
2 portakalın suyu
2 çorba kaşığı nişasta

Yağı, yumurtayı ve şekerini el mikserinde iyice çırpın. İçine kabartma tozunu, unu ekleyip karıştırmaya devam edin. 1 portakalın kabuklarını soyup suyunu sıkın ve karışıma ekleyin. Diğer portakalı ve mandalinaları kabuklarını derince soyup içindeki beyaz zarı da kesin. Bu şekilde soyulmuş mandalina ve portakalı dilimleyim. Yuvarlak bir tepsinin içine yağlı kağıt yerleştirin. Üzerine kesilen dilimleri yerleştirin. Karıştırdığınız hamuru da üzerine dökün. 175 derecedeki fırında 45 dakika pişmeye bırakın. İstenirse fırından aldığınız kekin üzerine reçel sürüp servis yapabilirsiniz.