



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAN SEBASTIAN CHEESECAKE

4 adet büyük boy yumurta
1,5 su bardağı şeker
500 gram krem peynir (labne ya da sürülebilir beyaz peynir kullanabilirsiniz)
2 su bardağı krema (400 mililitre)
1 paket vanilya (isteğe bağlı)
2 yemek kaşığı un
İsteğe göre limon ya da portakal kabuğu

Krem peynir ve toz şekeri büyük bir kasede karıştırın.
Mikserle 5-6 dakika kadar çırparak şekeri peynirin içinde eritin.
Çırpıma devam ederek oda sıcaklığındaki yumurtaları teker teker ilave edin.
Yumurtaların ardından kremayı da ekleyip karıştırın.
Vanilyalı bir tatlı istiyorsanız, vanilyayı da bu aşamada ekleyin.
Unu ekleyip güzelce çırpın.
Orta boy kelepçeli bir kek kalıbına pişirme kağıdını kenarlardan hafifçe taşacak şekilde yerleştirin.
Kalıbın her yerini yağlayın ve karışımı kalıba boşaltın.
Fırını 190 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın ve kalıbı fırına verin.
Fırınınızın gücüne göre 45 dakika ila 1 saat pişirin.
Pişince fırını kapatıp kapak yarı açık şekilde yarım saat fırında dinlendirin.
Ardından çıkarıp oda sıcaklığında soğutun.
Soğuyan tatlıyı en az 8 saat, mümkünse 1 gün dinlendirip kalıptan çıkarın.
Pişirme kağıdını da çıkarıp dilimleyin ve servis edin.

Not: İspanya'nın Bask bölgesinde bulunan San Sebastian şehrindeki La Vina Pastanesi'nden çıkıp ünü dünyaya yayılmış bir tatlı.

