



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAN SEBASTİAN CHEESECAKE

750 gram labne peyniri
4 adet yumurta
225 gram tozşeker
1 çorba kaşığı un
1 paket vanilya
375 ml krema

Geniş bir kaptan labne peyniri ve yumurtaları homojen bir kıvam elde edene kadar karıştırın. Tozşeker, un ve vanilya ekleyip karıştırmaya devam edin. En son kremayı da karışıma ekleyerek pürüzsüz bir hal alana kadar yavaşça karıştırın. 20 cm'lik kelepçeli kek kalıbının içini pişirme kâğıdı ile kaplayın. Cheesecake karışımını kalıba dökün ve hava boşluklarının kaybolması için biraz sallayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 30-40 dakika üzeri kızarana kadar pişirin.

Not: Keki kalıptan kağıtla birlikte çıkaracağımız için pişirme kağıdını kelepçenin altından geçirmeyin. Tarifi hazırlamaya başlamadan önce tüm malzemelerin oda sıcaklığında olmasına özen gösterin.

