



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAN SEBASTİAN CHEESECAKE

<https://www.bim.com.tr>

5 paket (1 kg) Kerem taze peynir
2 su bardağı (320 gr) Şafak toz şeker
2,5 su bardağı (480 ml) Dost krema
6 adet Bili Bili yumurta
Yarım çay kaşığı Rafine Sofra tuz
1 tepelme çorba kaşığı (30 gr) Efsane un
1 paket Efsane vanilin

5 paket taze peynir, 2 su bardağı toz şeker ve yarım çay kaşığı tuzu pürüzsüz olana ve şeker çıtırtısı gidene kadar mikserle çırpın.

Üzerine 2,5 su bardağı kremayı ekleyip çırpma teliyle karıştırmaya devam edin.

Ardından 6 yumurtayı teker teker ekleyerek karıştırmaya devam edin. Her yumurtayı koyduktan sonra mutlaka karışana kadar çırpın.

Son olarak 1 tepelme çorba kaşığı unu eleyerek karıştırmaya ekleyin ve karıştırın.

Yağlı kâğıt yerleştirdiğiniz 24 cm'lik kek kalıbına karışımı süzgeçten geçirerek dökün.

İçerisinde hava kalmaması için kalıbı tezgâha vurun ve 200 derecelik fırının orta rafında 35 dakika pişirin.

Ardından oda sıcaklığına gelmesi için bekletip ve buzdolabında en az 4 saat soğutunca servis için hazır.

