



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL ÇAYLI CHEESECAKE

8 parça bisküvi
50 gr. margarin
1 adet limon kabuğu
2 adet yumurta
1 adet yumurta sarısı
600 gr. krem peynir
1 bardak süt
60 gr. erimiş bitter çikolata
2 yemek kaşığı yeşil çay
1 paket vanilya

Kek kalıbını parşömen kağıdı ile kaplayın. Bisküvileri mutfak robotu ile küçük parçalara bölün. Erimiş margarini, bisküvileri ve limon kabuğunu karıştırın. Kek kalıbının altına serin. Buzdolabında soğumaya bırakın. Fırını 175 dereceye ayarlayın. Bir kabin içinde krem peyniri çırpın. Sütü ilave edin ve iyice karışana dek çırpmaya devam edin. Yumurtayı ekleyip tekrar çırpın. Karışımı 3 parçaya ayırın. 1. parçaya erimiş çikolatayı ekleyin. 2. parçaya vanilya tozunu ve 3. parçaya yeşil çayı ekleyin. Buzdolabından çıkardığınız kek kalıbına sırasıyla çikolatalı karışımı, vanilyalı karışımı ve son olarak ta yeşil çaylı karışımı dökün. Fırında yaklaşık 50 dakika pişirin. Pişirdikten sonra bir süre oda sıcaklığında soğuttuğunuz cheesecake'i buzdolabına koyun, soğuk olarak servis yapın.