



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Limonlu Fırın Cheesecake



**Süre:** 1 Saat 10 Dakika dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 45 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 10 kişilik

## **Malzemeler:**

- 200 g yulafli bisküvi
- 80 g tereyağı
- 500 g labne
- 3 yumurta
- Yarım su bardağı şeker
- 1 limonun kabuğu ve suyu
- 2 yemek kaşığı un
- Yarım su bardağı krema

## **Alerjen Uyarısı:**

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ürünleri ve yumurta.

## **Ön Hazırlık:**

200 g yulafli bisküvi, 80 g tereyağı ve 500 g labne malzemelerini ölçün. Sebze ve meyveleri bol suyla yıkayıp tamamen kurutun. Pişen ve çiğ tüketilen bileşenler için ayrı kaplar kullanın; fırın gereken tariflerde fırını önceden ısıtın. Bütün malzemeleri başlamadan önce tezgâha almak piştirme süresinin ve kıvamın kontrolünü kolaylaştırır. Doğranan parçaları benzer büyüklükte tutun; böylece biri dağılırken diğeri sert kalmaz. Sütü, yumurtalı, etli veya tavuklu malzemeleri kullanacağınız ana kadar buzdolabında bekletin. Servis saatini hesaba katarak sıcak ve soğuk bileşenlerin hazırlık sırasını önceden belirleyin.

## **Servis Önerisi:**

Çay saatinde küçük dilimler halinde servis edin; kremalı veya sütü eşlikçi kullanacaksanız tatlıyı soğuk tutun. Porsiyonları hazırladıktan sonra uzun süre açıkta bekletmeyin; eşlikçileri ana tarifi tadını bastırmayacak ölçüde ve mevsime uygun seçin.

## **Yapılışı:**

### **1. Hazırlıkları tamamlayın:**



- 200 g yulafli bisküvi, 80 g tereyağı ve 500 g labne başta olmak üzere tüm malzemeleri ölçüp çalışma alanına alın.
- Fırını 180°C alt üst ayarında ısıtın ve uygun kalıbı ya da tepsiyi hazırlayın.

## **2. Ana karışımı hazırlayın:**

- Kuru ve sıvı malzemeleri tarifi yapısına uygun sırayla birleştirin.
- Karışımı gereğinden fazla ezmeden veya yoğurmadan homojen kıvama getirin.

## **3. Şekillendirin:**

- Harç veya hamuru eşit kalınlıkta olacak biçimde kalıba, tepsiye ya da porsiyonlara dağıtın.
- Üst yüzeyi düzelterek pişme sırasında eşit renk alması için parçalar arasında boşluk bırakın.

## **4. Pişirin ve dinlendirin:**

- Önceden ısıtılmış fırında kenarlar renk alıp orta bölüm istenen kıvama ulaşana kadar pişirin.
- Fırından çıkan tarifi kesmeden veya servis etmeden önce yapısının oturması için dinlendirin.

## **Pişme ve Kıvam Kontrolü:**

Üst ve alt yüzey dengeli renk almalı, orta bölümde ıslak hamur kalmamalıdır. Kürdan kontrolü uygun tariflerde temiz veya birkaç nemli kırıntıyla çıkmalı; ürün soğurken çöküp hamurlaşmamalıdır. Üstü erken kızarırsa gevşekçe pişirme kâğıdıyla örtün ve merkez kıvam almadan fırından çıkarmayın.

## **Saklama:**

Tamamen soğuyan ürünü kapalı kapta buzdolabında iki ila üç gün saklayın. Katlar arasına yağlı kağıt koyun; servis öncesinde gerekiyorsa kısa süre düşük ısıda canlandırın.

>> **İpucu:** Labneyi fazla çırpmayın; fırın kapandıktan sonra kapağı aralık bırakıp cheesecake'i yavaşça soğutun.