**SAN SEBASTİAN CHEESECAKE TARİFİ**

**Malzemeler:**

* 600 g taze peynir
* 1 su bardağı + 3 yemek kaşığı şeker
* 4 adet yumurta
* 2 yemek kaşığı un
* 400 ml sıvı krema
* Kalıbı yağlamak için tereyağ

**Yapılış:**

Uygun bir kapta taze peynir ve şekeri mikser ile çırpalım.

Ardından her birini teker teker ekleyip, ayrı ayrı çırpmak sureti ile yumurtaları ekleyelim.

Üzerine unu ilave edip çırpmaya devam edelim.

Son olarak sıvı kremamızı da ekleyelim, bir kaç dakika daha çırpalım.

Çember kalıbımızın içerisini margarin yada tereyağı ile yağladıktan sonra kestiğimiz pişirme kağıdı ile kalıbımızı kaplayalım.

Hamurumuzu kalıba dökelim ve önceden ısıtılmış 200°C fırında 45-50 dakika pişirelim.

Cheesecakekimiz piştikten sonra fırının kapağını açalım ve içerisinde 1 saat kadar soğumaya bırakalım.

Kekimiz soğuduktan sonra kalıptan çıkarabilir, dilediğiniz şekilde süsledikten sonra servis edebilirsiniz.

**Afiyet olsun.**