



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## TRİLEÇE

5 adet yumurta  
1 paket vanilya  
7 yemek kaşığı un  
1 paket kabartma tozu  
6 yemek kaşığı toz şeker  
Şerbeti için:  
1 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı keçi sütü  
2 su bardağı inek sütü  
1 su bardağı manda sütü  
Karameli için:  
1 paket krema  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 büyük çay bardağı toz şeker

Yumurta ve şekerini derin bir karıştırma kabının içine ekleyin.  
Şekerler tamamen eriyip krema kıvamına gelene kadar çırpın.  
Karıştırma kabının içine un, kabartma tozu ve vanilyayı eleyin.  
Spatula kullanarak, bütün malzemeleri alttan üste doğru sürekli olarak karıştırın. Kek harcının tamamen karıştığına emin olun.  
Hazırladığınız harcı yağlanmış fırın kabına döküp üzerini düzeltin.  
Trileçenin kek tabanını önce 170 derece ısıtılmış fırında 10 dakika kadar pişirin.  
Daha sonra fırının sıcaklığını 150 dereceye indirip 20 dakika daha pişirmeye devam edin.  
Pişen keki oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Daha sonra kürdan kullanarak, kekin üzerinde delikler açın.  
Sütlü şerbetini yapmaya başlayın. İnek sütü, manda sütü ve keçi sütünü derin bir tencerede karıştırın.  
Tencereye şekeri ilave edin ve tamamen eriyene kadar karıştırın.  
Bu aşamada sütlü şerbet için manda ve keçi sütünü kullanmadan, 3 su bardağı inek sütü ve 1 su bardağı krema kullanarak da şerbetinizi hazırlamanız mümkün.  
Şeker tamamen eriyip, sütler kaynamaya başladıktan sonra ocağın altını kapatıp bırakın.  
Bu sırada karamelini hazırlayın. Ayrı bir sos tenceresinde toz şekeri dikkatlice eritin.  
Üzerine tereyağını ilave edin.  
Tereyağlı şeker karışımı fokurdamaya başlayınca üzerine kremayı ekleyin.  
Güzelce karıştırıp ocaktan alın ve soğumaya bırakın.  
Ilık sütlü şerbeti, oda sıcaklığında soğumuş olan trileçe kekinin üzerine dökün.  
Kek sütü iyice çektikten sonra buzdolabında soğumaya bırakın.  
Bu arada 1 paket krem şantiyi hazırlayın.  
Buzdolabında soğuyan kekin üzerine ince bir tabaka halinde krem şantiyi eşit bir şekilde yayın.  
Hazırladığınız karameli de krem şantinin üzerine güzelce yaydıktan sonra trileçe tatlıınız hazır.  
Bu aşamada dilerseniz karamel kullanmak yerine frambuaz, çikolata ya da portakal sosu ile çeşitlendirerek servis edebilirsiniz.  
Hemen dilimleyip soğuk olarak servis edin.



---

© lezzetler.com tarif no:117936 • adı:Trileçe • gönderen:Kebzan Bacı • indirme tarihi:25.04.2024 - 16:08