



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLEN SOSLU MİNİ TRİLEÇELER

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

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Böğürtlen Soslu Trileçe

3 yumurta

Islatmak için:

3 su bardağı süt

1 su bardağı krema

Kalıp:

6 adet 8 cm çapında ve 4-5 cm yüksekliğinde pişirme kalıbı

Kapları margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 160 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Yumurtaların aklarını sarılarından ayırıp bir çırpma kabına alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 3 dakika çırparak kar haline getirin. Üzerine yumurta sarılarını ilave edin. Spatula veya kaşık ile yumurta sarıları tamamen dağılıncaya kadar yavaşça karıştırın. Üzerine un karışımını ilave ederek köpüksü yapıyı söndürmeden yavaşça karıştırın. Pişirme kalıplarına üst kısımlarında 1 cm boşluk kalacak şekilde paylaşın. Fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Trileçeyi fırından çıkarıp 5 dakika bekletin. Bir kaba süt ve kremayı boşaltıp üzerine ıslatma sosu karışımını ilave edin. El çırpıcısı ile eriyinceye kadar 2-3 dakika karıştırın. Bekletmeden kalıplardaki trileçelerin üzerine dökün.

Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 2- 3 saat bekletin.

Trileçeleri buzdolabından çıkarıp üzerlerine böğürtlen sosu dökün ve servis yapın.

