



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ TRİLEÇE

Derya Güneş

4 adet yumurta
1,5 çay bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı hindistancevizi
1 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Şerbeti için;
1 paket süt kreması
1 su bardağı toz şeker
3 su bardağı süt
Sosu için;
5 yemek kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı margarin
1 paket süt kreması

Keki için yumurta ve şekeri beyazlaşana kadar çırpın. Hindistan cevizi kabartma tozu ve eleyerek unu koyun karıştırın. Karışımı yağlanmış tepsiye döküp 180 derecelik fırında 40 dakika üstü kızarana kadar pişirin. Şerbeti için şerbet malzemelerinin hepsini bir kaba koyup mikserle köpürene kadar çırpın. Karamel sosu için şekeri teflon tavaya koyun. Kendi kendine karamelize olana kadar bekleyin. Şeker esmerleşince yağı ekleyip karıştırın. En son süt kremasını ekleyip hızlıca karıştırın. Kekimiz ılınınca kürdanla üstünde delikler açın Şerbeti dökün çekmesini bekleyin. Karamel sosu üzerine yayın.

