



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY TRİLİÇE

Keki için:

3 yumurta

1 çay bardağı irmik

1 çay bardağı süt

1 su bardağı şeker

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

2,5 su bardağı un

1 çay bardağı sıvı yağ

Üzeri için:

1 su bardağı süt

1 çay bardağı çiğ krema

100 gram kaymak

Yumurta ve şekeri bir kabın içinde 2 dakika çırpın. Üzerine süt ve sıvı yağ ekleyip çırpıma devam edin. Kuru malzemeleri içine ekleyip karıştırmaya devam edin. Kek karışımını boza kıvamı haline gelince yağlanmış ve un serpilmiş kalıbın içine dökün. 190 derecedeki fırında 30 dakika pişmeye bırakın. Kaymak, süt ve çiğ kremayı iyice çırpıp kekin üzerine dökün ve çekmesini bekleyin. Kesip dilimler halinde servis tabağına aktarın.

