



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKALLI TRİLEÇE

<http://www.hurriyet.com.tr>

5 adet yumurta  
1 su bardağı şeker  
1 su bardağı sıvı yağ  
2 su bardağı un  
Yarım su bardağı irmik  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
1 portakal kabuğu rendesi  
Şerbeti için:  
5 su bardağı soğuk süt  
1 kutu süt kreması  
1 poşet kaymak tadında krema tozu ya da süt tozu  
Yarım su bardağı şeker  
Karamel sosu için:  
1 kutu süt kreması  
Yarım su bardağı şeker  
1 tatlı kaşığı tereyağı  
1 paket vanilya

Derin bir kasede yumurta ve şekeri beyazlaşınca kadar çırpın. Un ve kabartma tozunu birlikte eleyin. Yumurtalı karışıma yağ ilave edin ve çırpın. Daha sonra çırpmadan, havasını kaçırmadan un, irmik, vanilya ve portakal rendesi ekleyin. Hamuru karıştırın ve iyice yağlanmış 20x30 santimetrelik cam kalıba dökün. Tatlıyı 170 dereceye ısıtılan fırında 45-50 dakika kadar pişirin. Hafif ılınınca dilimleyin. Tüm sütlü şerbet malzemesini cam bir kaseye koyun ve 10 dakika çırpın. İlinmiş kekin üzerine delikler açın. Sütlü soğuk şerbeti yavaş yavaş dökün, kekin sütü çekmesi biraz zaman alacaktır. Bir gece dolapta bekletin. Karamel için şekeri tencerede hiç karıştırmadan pişirin. Karamelize olduktan sonra tereyağını, ardından hemen krema ve vanilyayı ekleyin. 5 dakika kaynatın ve tencerenin altını kapatın. Dolapta beklemiş, sütü tamamen çekmiş tatlının üzerine ortadan başlayarak dökün. Arzu ettiğiniz boyutlarda dilimleyerek servis yapın.



