



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TRİLEÇE (EDİRNE)

Keki için;
5 adet yumurta
1 su bardağından 1 parmak eksik şeker
1,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Sütlü sosu için;
3,5 su bardağı süt
3 yemek kaşığı toz şeker
200 gram sıvı krema
Karamel sosu için;
1 çay bardağı şeker
1 yemek kaşığı tereyağı
200 gram sıvı krema
Üzeri için;
1 paket krem şanti

Karıştırma kabına yumurta ve toz şekeri döküp boza kıvamına gelene kadar çırpın. Un, kabartma tozu ve vanilyayı da ekleyin ve spatula yardımıyla alttan üste doğru karıştırarak fırın tepsisine dökün.

170 derecelik fırında önce 10 dakika, sonra ısıyı 150 dereceye düşürüp yaklaşık 30 dakika pişirin.

Sütlü sos için; Uygun bir kasede süt, toz şeker ve sıvı kremayı çırpıp buzdolabında bekletin.

Karamel sosu için; Tavaya şekeri koyup orta ateşte sürekli karıştırarak erimesini sağlayın.

Açık bir renk alınca 1 yemek kaşığı tereyağını ekleyip, eritin.

Son olarak sıvı kremayı da ekleyip sos kıvamına alana kadar kısık ateşte karıştırarak pişirin.

Fırından çıkardığınız kekin soğumasını bekleyin.

Soğuyan keki ters çevirip çatal yardımıyla üzerinde delikler açın.

Soğuk şerbeti kekin üzerine dökün.

Eğer süslemek isterseniz krem şantiden biraz ayırarak kalanını kekin üzerine yayın.

Ilımış olan karamel sosunu krem şantinin üzerine dökün.

Ayrılmış olduğunuz krem şanti ile süsleyip kürdan ile şekil verin.

5-6 saat dinlendirdikten sonra dilimleyerek servis yapın.



