



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TRELİÇE (EDİRNE)

Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı

10 yemek kaşığı un
10 yemek kaşığı şeker
4 adet yumurta
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı ılık su
Kreması için:
2,5 bardak süt
1 paket süt kreması
1 su bardağından az şeker
Karamel için:
1,5 su bardağı esmer şeker
1 paket süt kreması

Yumurta ile toz şeker mikserle 3-5 dakika kadar köpürtülür. Un, kabartma tozu ve vanilyayı ilave edilip, çırpılır. Yağlanmış fırın kabında ısıtılmış 160 derecelik fırında 50 dakika pişirilir.

Kreması için; süt, toz şeker ve krema tencerede şeker eriyinceye kadar ısıtıyoruz. Daha sonra, Şerbeti soğumaya bırakıyoruz.

Karameli için, toz şeker ateşte eritilir. Dibini yakmayıp, şeker tamamen eriyince kremasını dökülür ve soğumaya bırakılır.

Kek ve şerbet ılıyınca şerbet kekin üzerine dökülür. Soğuduktan sonra üstüne de soğuk karamel sosla süslenir.

