



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TRİLEÇE HAKKINDA

<https://www.unipro.com.tr>

Trileçe tatlısı aslında 2 İspanyolca kelimenin birleşiminden oluşuyor. "Tres" ve "Leches", "üç" ve "süt" ya da başka bir deyişle 3 sütlü tatlı anlamına geliyor. Aslında bu tatlı, güzel hazırlanmış bir pandispanyaya üç sütlü karışımından hazırlanan bir şerbetin dökülerek çektilmesi ile hazırlanıyor. Üzerine de güzel bir karamel gezdirip servis ediliyor. Süngerimsi dokusu olan bir kek ve şerbeti tamamen 3 sütlü karışımından oluşuyor, manda sütü, keçi sütü, inek sütü. Türkiye'de manda sütü her yerde bulunamadığından ve sık tüketilmediğinden dolayı tariflerde 2 sütlü ve kremalı kullanılır. Sütlü kekin üzerine de genellikle karamel sos dökülüyor ancak frambuaz sos da kullanabilirsiniz.

Trileçe'nin ise nereden geldiği konusunda kesin bilgiler yok. Bize yakın geçmişte Balkanlar'dan geldiği biliniyor ama Amerika kıtasında 19. yüzyıl başlarından beri var olduğu da biliniyor. Tarihçiler başlangıcını birçok sütlü tatlıda olduğu gibi Ortaçağ'a kadar geri götürüyorlar. Amerika kıtasında ilk olarak Meksika'da görülmüş, bize de Batı Avrupalı göçmenlerle gelmiş. Bu tatlının Güney Amerika'da daha az süt ve daha çok krema ile yapılan çeşitleri de bulunuyor.

