



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TRİLEÇE



Keki için: 5 adet yumurta, 1 su bardağı toz şeker, 1,5 su bardağı un, 1 paket kabartma tozu, 1 paket vanilya.



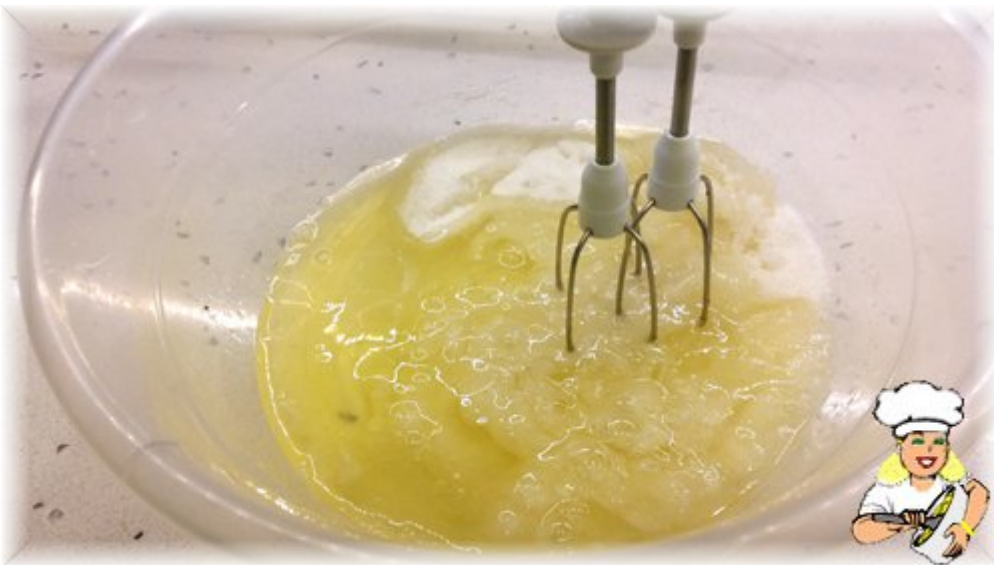
Şerbeti için: 3 su bardağı süt, 1 paket krema (200 gr.), 2 çorba kaşığı toz şeker.



Üzeri için: 1 su bardağı toz şeker, 1 paket krema (200 gr.), 1 yemek kaşığı tereyağı.



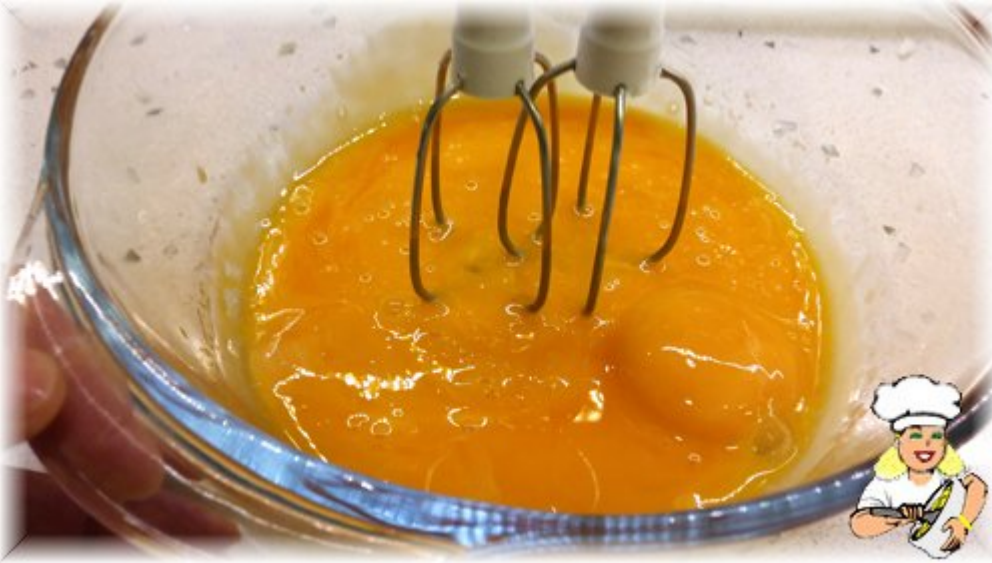
5 yumurtanın sarısı ve beyazı ayrı kaplara ayrılır.



Yumurta beyazına toz şeker eklenerek mikserle çırpılmaya başlanır.



Yol yol oluncaya kadar ırpılmalıdır, çırpma kabı ters çevrilince akmyorsa olmuş demektir.



Mikserin ayakları iyice yıkanarak yumurta sarıları da ayrı bir kapta iyice çırpılır.



ırpılan yumurta sarıları diğerkaptaki yumurta beyazlarının üzerine boşaltılır.



Üzerine unun yarısı, unun da üzerine kabartma tozu eklenir iyice karıştırılır, daha sonra unun kalanı da eklenerek homojen bir karışım elde edilir.



Karışıma en son vanilya eklenerek iyice yedirilir.



Dikdörtgen bir cam fırın kabı dibi ve kenarları iyice yağlanarak, karışım dökülür.



Kek hamurunun üzeri düzeltilerek, önceden ısıtılmış 170 derece fırına verilir.



Kek piřerken, bir tencereye süt, üzerine toz şeker ilave edilir.



Onun da üzerine krema ilave edilerek ateşe oturtulur.



Bir süre karıştırarak kaynatmadan ısıtılır, soğumaya bırakılır.



Fırından çıkan kekimiz bir süre soğumaya bırakılır.



Çelik tencere ateşe konarak biraz ısıtılır ve toz şeker ilave edilir.



Şeker eriyip karmelleşince, üzerine tereyağı eklenir.



Tereyağının eriyerek karmelle bütünleşmesi sağlanır.



Karmelin üzerine en son krema eklenerek bir süre daha beraberce pişirilir, ateşten alınarak soğumaya bırakılır.



Soğuyan kek karelere kesilir, düzgün kesmek için bıçak ıslatılarak kesilir.



Üzerine soğutulmuş şerbet gezdirilir.



Şerbetin de üzerine soğutulmuş karamel gezdirilir.



Balkan tatlısı olan Trileçe bir süre dinlendirildikten sonra servise sunulur.