



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

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 su bardağı krema

2 çorba kaşığı toz şeker

Üzeri için:

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı krema

1 yemek kaşığı tereyağı

5 yumurtanın sarısı ve beyazı ayrılarak beyazına toz şeker eklenir ve mikserle yol yol oluncaya kadar çırpılır. Mikserin ayakları yıkanarak yumurta sarıları da ayrı bir kaptaki iyice çırpılır ve diğer kaptaki yumurta beyazlarının üzerine boşaltılır.

Üzerine unun yarısı, unun da üzerine kabartma tozu eklenir iyice karıştırılır, daha sonra unun kalanı da eklenerek karıştırılır ve en son vanilya eklenerek iyice yedirilir.

Dikdörtgen cam fırın kabının dibi ve kenarları iyice yağlanarak, karışım dökülür, üzeri düzeltilerek, önceden ısıtılmış 170 derece fırına verilir.

Kek pişerken, bir tencereye süt, üzerine toz şeker ve krema ilave edilerek ateşe oturtulur. Bir süre karıştırarak kaynatmadan ısıtılır ve soğumaya bırakılır.

Üzeri için, çelik tencere ateşe konarak toz şeker ilave edilir. Şeker eriyip karmelleşince, üzerine tereyağı eklenir ve eriyerek karmelle bütünleşmesi sağlanır.

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

Fırından çıkan kek bir süre soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra ısıtılmış bir bıçakla karelere kesilir.

Kekin üzerine soğutulmuş şerbet gezdirilir. Şerbetin de üzerine soğutulmuş karmel gezdirilir.

Balkan tatlısı olan Trileçe bir süre dinlendirildikten sonra servise sunulur.



