



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TRİLEÇE

Dilem Bostancı

5 adet yumurta  
3/4 su bardağı toz şeker  
1,5 su bardağı un  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1/2 su bardağı ılık su  
1 paket kabartma Tozu  
1 paket vanilya  
1 çay bardağı şeker  
1,5 su bardağı su  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1,5 yemek kaşığı nişasta  
4 su bardağı süt  
3/4 su bardağı şeker  
1 su bardağı süt tozu  
2 paket krema

5 yumurta ile 3/4 bardak şekeri beyazlaşınca kadar çırpıyoruz. 1 çay bardağı sıvı yağ, yarım bardak ılık su, vanilya, kabartma tozu ve 1,5 bardak unu eleyerek karıştırıyoruz. Karışımı yağlanmış fırın tepsisine döküyoruz. Her yerinin eşit kabarması için bir kürdan yardımıyla hamurum üzerinden enine geçişler yapıyoruz. Hazırladığımız hamuru önceden ısıtılmış 175 derecedeki fırında 45 dakika pişiriyoruz. 4 su bardağı süt, 3/4 su bardağı şeker, 1 su bardağı süt tozu ve 2 paket kremayı bir tencerede iki dakika kaynatarak tatlının şerbetini oluşturuyoruz. Fırından çıkan ve ılınan kekimizin üzerine ılık şerbeti döküyoruz. Üzerini süslemek için diğer taraftan karamel hazırlıyoruz. Bunun için 1 çay bardağı şekeri tavada karamelize ederken üzerine 1,5 su bardağı su 1 yemek kaşığı tereyağı ve 1 yemek kaşığı nişasta ilave ediyoruz. Jel kıvamına geldiğinde karamelimiz keki süslemeye hazırdır. Üzerine şerbet döktüğümüz tatlıyı hazırladığımız karamel ile istediğimiz şekilde süslüyoruz.

