



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TRİLİÇE

Şeref Pekin

5 adet yumurta
6 yemek kaşığı şeker
5 yemek kaşığı tepemele un
4 yemek kaşığı irmik
1 su bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
Sütlü şerbet için:
Süt
4 yemek kaşığı şeker
400 ml krema
2 yemek kaşığı süt tozu
Karamel için:
5 yemek kaşığı şeker
200 ml krema
2 yemek kaşığı margarin

Kek için yumurta ve şeker çırpılır Yağ, kabartma tozu ve vanilya eklenip karıştırılır. Un ve irmik eklenip yağlanmış fırın kabına tiriliçe tatlısının hamuru dökülür. 180 derece fırına atılıp pişirilir (30-35 dakika). Süt kreması için süt, krema ve süt tozu köpürene kadar çırpılır. Şeker de eklenip eriyene kadar karıştırılır. Karameli için şeker tavaya alınıp rengi değişene kadar karıştırılır. Margarin, vanilya ve krema da eklenip kıvamını alana kadar pişirilir. Kek dilimlenir ve sütlü şerbet üzerine dökülür. Şerbeti çeken kekin üstü karamel ile kaplanıp 1 gece dolapta dinlendirilir. Dolapta kıvamını alan tiriliçe tatlısı servise hazır.

