



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TRİLEÇE

Gökalp Karcı

- 5 adet yumurta
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 6 çorba kaşığı irmik
- 10 çorba kaşığı un
- 10 çorba kaşığı toz şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- Şerbeti için:
 - 5 su bardağı süt
 - 300 gr krema
 - 1 paket vanilya
- Karamel için:
 - 8 çorba kaşığı toz şeker
 - 100 gr krema
 - 2 çorba kaşığı margarin

Kek için yumurtalar ve şeker çırpılır. Diğer kek malzemeleri de eklenip karıştırılır. Kek karışımı yağlı kağıt serilmiş yaklaşık 30 cm'lik bir fırın tepsisinde önceden ısıtılmış 180C'lik bir fırında 40-45 dk pişirilir. Şerbetin malzemesi 8-10 dk çırpılır. Dilimlenen sıcak keke soğuk şerbet dökülür. Şeker bir tavada ocakta eritilip karamelize edilir. Ocağın altı kapatılınca krema ve margarin eklenip hızla çırpılarak karamel hazırlanır. Şerbeti çeken tatlının üzerine karamel katılmasından yayılır.

