



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TRİLEÇE

Hülya Arabacı

5 adet yumurta  
10 yemek kaşığı şeker  
1 su bardağı sıvıyağ  
10 yemek kaşığı un  
5 yemek kaşığı irmik  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
Şerbeti için:  
4 su bardağı süt  
5 yemek kaşığı şeker  
2 paket krema  
Karamel sosu için:  
5 yemek kaşığı şeker  
50 gram margarin  
1 paket krema

Bir kap içerisinde yumurta ve şekerini iyice çırpalım. Yağı un ve irmik ekleyip iyice mikser ile karıştıralım. Kabartma tozu ve vanilyayı da ilave edip karıştıralım. Yağlanmış borcam tepsisine hamuru dökelim. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında yaklaşık 40-50 pişirelim. Şerbeti için: Toz şeker süt ve kremalar bir kap içerisinde mikserle çırpalım. Ortalama 3 dakika boyunca çırpalım ve köpüğün üste çıkmasını sağlayalım. Karamel sosu için: Bir tavada önce şekerini koyup sürekli karıştıralım. Şeker rengi karamel rengini alınca margarin ve kremayı ekleyip sürekli karıştıralım. Sunumu için: Pişen keki fırından çıkarıp biraz soğumasını bekleyelim. Dilimleyip veya dilimlemeden de olur üzerine hazırladığımız soğuk şerbeti kepçe ile yavaş yavaş dökelim. Şerbeti çeken keki servis tabağına alıp karamel sos dökerek servis edelim. İsteğe göre karamel sosu tepsinin üzerine döküp, keserek servis edebilirsiniz.

