



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TRİLEÇE

4 adet yumurta
6 kaşık şeker
4 kaşık süt
6 kaşık un
4 kaşık yağ
1/2 kutu krema
250 gr kadar normal süt
2 kaşık şeker

Önce kek için yumurta akları ve sarılarını ayırın, akları şeker ile iyice çirpın, kar haline gelsin, yumurta sarılarını da çirpıp ilave edin. Daha sonra süt ve yağı ilave edin. Un ve kabartma tozunu ekledikten sonra kağıt yayılmış 26 cm.lik kelepçeli kalıba boşaltın. Düşük dereceli fırında pişirin.

Fırından çıkınca konsantre süt, krema ve normal sütü karıştırarak oluşturduğunuz sosu kalıptan çıkardığınız ve daha büyük bir tepsiye aldığınız tatılının üzerine dökün. Bu sostaki normal süt miktarını dilerseniz biraz daha artırabilirsiniz, sütlü sos yoğun olunca çok lezzetli oluyor. Son olarak ta üzerine karamel sos dökün. Bu sosu yapmak için şekeri dikkatlice eritin, karamel haline gelmeye başlayınca yine çok dikkatli bir şekilde yağını içine atıp hızlıca karıştırın. Kremayı ilave edin. Tatlıyı buzdolabında bir gece beklettikten sonra servis yapın.

