



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TRİLEÇE

4 adet yumurta
1,5 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
200 gr un (2 su bardağı silme)
2 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
2 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
paket krema (200 ml)
3,5 su bardağı süt (700 ml)
2 çorba kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
2 paket Pakmaya Meyveli Sos
2 su bardağı su (400 ml)

Yumurtalar ile Pakmaya Pudra Şekeri'ni mutfak robotunda veya mikserde 5 dakika boyunca köpük köpük olana dek çirpın.

Elenmiş unu, ikişer paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu ve Şekerli Vanilin'i çukur bir kaptan harmanlayın.

Köpük haline getirdiğiniz yumurtalı şekere unlu karışımı ekleyin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak yavaş yavaş karışımı birbirine yedirin.

Kek harcını ısıya dayanıklı, yağlanmış dikdörtgen bir kabın içine dökün.

Kek harcını 170 dereceye ayarlı fırında 40-45 dakika pişirin. Fırından alın, soğumaya bırakın.

Kekin sosu için tüm malzemeyi orta boy bir tencereye aktarın. İyice çırpıttıktan sonra orta ateşte, sürekli karıştırarak kaynama derecesine yakın ocaktan alın. Sosu ılınmaya bırakın.

Sos ılınca kekin üzerine kepçe yardımı ile yavaş yavaş yedirerek dökün. Oda ısısında yarım saat beklettikten sonra buzdolabına aktarın.

Üzeri için meyveli sosları paket üzerinde verilen tarife göre hazırlayın.

Trileçe kekinin üzerini hazırladığınız sostan ince bir tabaka halinde sürün. Dilimleyip soğuk soğuk servis yapın.

