



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TRİLEÇE

www.annemutfagi.com

Pandispanya keki için;
Üç yumurta
Dört yemek kaşığı un
Beş yemek kaşığı şeker
Bir paket kabartma tozu
Üzerinin süt kreması için;
Bir çay bardağı süt kreması
Bir su bardağı süt
Bir yemek kaşığı şeker
Karamel sosu için;
Yarım su bardağı şeker
Bir çay bardağı süt kreması
Yarım yemek kaşığı tereyağı

Üç yumurtanın akını şeker ile köpürene kadar çırpalım. Köpürdükten sonra yumurtalalın sansını ilave edip bir spatula ile karıştıralım. Üzerine un ve kabartma tozunu ilave edip spatula ile tekrar karıştıralım. Yağlanmaşı fırın tepsisine boşaltıp 200 derece fırında üzeri hafif kızarıncaya kadar pişirip soğumaya alalım. Süt kreması malzemelerinin tamamını bir kaptaki köpürene kadar çırpalım. Soğuyan kekin üstüne gezdirelim. Kekin süt kremasını çekmesi için bir kürdan ile kekin üzerinde delikler açalım. Şekeri bir tencereye alıp orta ateşte karamel rengini alana kadar karıştıralım. Üzerine tereyağını ilave edelim. Tereyağı da eridikten sonra üzerine süt kremasını ilave edelim. Bir taşım kaynadıktan sonra ılımaya alalım. Karamel sosun sıcaklığı geçtikten sonra kekin üzerine eşit şekilde yayalım.

