



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

TRİLEÇE

Keki için:

- 5 adet yumurta
- 10 yemek kaşığı toz şeker
- 10 yemek kaşığı un
- 4 yemek kaşığı irmik
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu

Kreması için:

- 2 su bardağı inek sütü
- 1 su bardağı keçi sütü
- 1 su bardağı manda sütü
- 200 ml krema (1 kutu)
- 6 yemek kaşığı toz şeker

Krem şanti için:

- 1 paket krem şanti
- 1 su bardağı süt

Karamel sos için:

- 1,5 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı su

Yumurtaları ve şekerini çırpın. Unu, irmiği ve vanilyayı ekleyip çırpıma devam edin. Kabartma tozunu da ilave edip karıştırın ve dikdörtgen bir fırın kabına döküp 170 derece ısıtılmış fırında üzeri pembeleşene kadar pişirin. Öte yandan kremasını hazırlamak için 3 çeşit sütü, kremayı ve toz şekerini mikserle 10 dakika çırpın; üzeri köpük köpük olsun. Fırından çıkardığınız keki karelere bölün. Kek sıcakken soğuk krema karışımını üzerine dökün. Kek sütü çekerken krem şanti ile sütü çırpın. Biraz dolapta bekletip kıvamlanmasını sağlayın. Şantiyi kekik üzerine bir spatula yardımıyla sürün.

Öte yandan karamel sosu hazırlamaya başlayın. Bunun için teflon tavaya veya çelik tencereye toz şekerini dökün. Kısık ateşte karamelize olmasını sağlayın. Bu epeyce uzun sürecek işlem sırasında şekerini sık sık karıştırın. Tüm şeker eriyip kahverengileştiği zaman suyu ilave edip karıştırın. Şeker katılaşır tekrar kendini bırakacaktır. Koyu bir kıvam aldığı anda ocağın altını kapatıp ılınmasını bekleyin.

Karamelize sosu artık soğumuş olan kekin üzerinde gezdirin. İster hemen ister biraz dolapta bekletip servis edin.

Not: "Üç sütle yapılan" anlamına gelen trileçe, Arnavut mutfağına ait bir tatlı. Sütlü kreması ve karamelize sosuyla özel ve hafif bu tatlıyı mutlaka denemenizi öneririz.



Fotoğraf "kerem ali" tarafından gönderildi. 27.04.2020