



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TRİLEÇE

<https://www.sabah.com.tr>

15 adet yumurta
600 gr. toz şeker
600 gr. sıvı yağ
600 gr. un
3 adet kabartma tozu
1 adet vanilya
50 gr. irmik
Şerbeti için:
2500 kg manda ve inek sütü
600 gr. toz şeker
500 gr. şekerli krema
Üst jölesi:
300 gr. jöle
200 gr. su

Yumurta ile şekeri köpürene kadar çırpıyoruz ardından sıvı yağ ile bir miktar çırdıktan sonra un, kabartma tozu, vanilya, ve irmik olan mamüllerimizi koyup çırpıma devam ediyoruz. Hazır olan harcımızı bir tepsi içersine yağlı kağıt koyup üzerine döküyoruz. Daha sonra 155 derecede 55 dakika kadar fırına veriyoruz. Hazır olan kekimizi kızarmış olan yüz kısmını tıraşlayıp dilimliyoruz. Daha sonra kaynar olan şerbeti verip dinlenmeye bırakıyoruz. Üzerini jöle ile tamamlayıp servise sunuyoruz.

